



Organiser la préparation au CAP

C'est très important avant tout projet de s'organiser et encore plus pour un examen que vous présenter tout seul!

Mes outils :

- **Les livres** que je lis et je fais des fiches (par exemple, je m'entraîne à l'**épreuve pratique** en suivant les indications du livre de référence du BEP/CAP cuisine: [La cuisine de référence: Techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication](#), de Michel Maincent-Morel, aux éditions BPI)
- **Fiches entrées/plats/ desserts** : je fonctionne par thématiques et j'associe une vidéo trouvée sur internet. Il faut savoir que l'académie de Versailles propose de nombreuses [vidéos en ligne](#). Elles sont très bien faites et nous montrent les techniques et préparations de base. Il suffit de cliquer sur le menu « cuisine » et tous les modules vont se dérouler.
- Pour ce qui est des **épreuves écrites**, je vais réviser les annales des années précédentes ainsi que les examens N-1, N-2, N-3
- Et sinon, vous avez la possibilité de faire des cours en 1semaine pour préparer les bases par exemple : l'atelier des chefs ou l'atelier des sens