

Cuisine

Le titulaire de ce diplôme réalise des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Objectifs de la formation

- Organisation de la production culinaire
 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage,
 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire.
- Préparation et distribution de la production de cuisine
 - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
 - Contrôler, dresser et envoyer la production
 - Communiquer dans un contexte professionnel

Description de la formation

- Répartition des enseignements en 1ère année de CAP

Enseignement professionnel	11,5 heures
Travaux de spécialité, Prévention Santé Environnement	
Enseignement général	8,5 heures
Français, Histoire-géographie, Mathématiques, Langues vivantes, Arts appliqués, EPS	
Co-intervention / Chef d'œuvre	6 heures
Enseignement professionnel / enseignement général	
CAPCO	3,5 heures
Consolidation, accompagnement personnalisé, aide au choix à l'orientation	

- Périodes de formations en milieu professionnel
 - 14 semaines réparties sur les 2 années de formation

Accès à la formation

- Le CAP se prépare en 2 ans après la classe de 3ème

Poursuites d'études

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration
- Bac pro Cuisine
- MC Sommellerie
- BP Charcutier-traiteur

Toutes nos formations
en vidéo
sur le site du lycée :



Cette formation s'adresse à des jeunes...

- Organisés
- Rigoureux
- Endurants
- Attentifs et à l'écoute
- qui ont le gout du relationnel

... Souhaitant devenir

Commis de cuisine dans la restauration commerciale (restaurants, snacks...) ou collective (cantines...)

