

CAP Cuisine

→ Cuisine

Présentation Formation :

L'étudiant est préparé à remplir la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective. Les enseignements sont théoriques mais surtout pratiques dans les cuisines du restaurant d'application « La Fourchette et la Plume » du lycée, ouvert au public.

Profil requis :

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, et le plus grand respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous aimez travailler en équipe et appréciez les contacts que ce soit avec les fournisseurs, les partenaires et les clients.

Parcours Professionnel :

Le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste de commis ou de cuisinier dans les secteurs de la restauration commerciale, collective ou dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Vous pouvez poursuivre vos études soit en préparant un BAC Professionnel ou un Brevet Professionnel Cuisine, soit en se spécialisant grâce à une mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurant » ou « art de la cuisine allégée ».

Contenus de Formation :

Heures de formation sur le cycle :

- Enseignement professionnel théorique et pratique: 1032 heures
- Enseignement général : 770 heures

Période de Formation en Milieu Professionnel :

- 14 semaines réparties sur 2 ans.

