

CUISINE

CAP / Certificat d'Aptitude Professionnelle



DÉFINITION DU MÉTIER ?

Technicien, artiste et passionné, le cuisinier est également organisé et en excellente condition physique. Il est capable de réaliser des entrées, des plats et des desserts.

Les conditions d'exercice de ce métier sont difficiles : position debout, piétinement, rythme intense et horaires décalés.

Inconvénients vite oubliés au vu de la satisfaction et au plaisir gustatif apportés aux clients ainsi que la reconnaissance du talent du chef par ces derniers.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le cuisinier peut travailler dans la restauration commerciale : restaurant traditionnel, restaurant gastronomique, traiteur, bar/brasserie. Il peut également rejoindre la restauration collective.



Lycée des Métiers
de Bouche et
d'Hôtellerie
**CHATEAU des
COUDRAIES**

CUISINE

CAP

FORMATION

DESCRIPTION

Nature du diplôme : CAP

Durée de la formation : Deux années scolaires

Niveau terminal d'études : Niveau V

OBJECTIFS

- o Organiser la production et sa distribution.
- o Assurer l'approvisionnement et le stockage des marchandises dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- o Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux professionnels et du matériel.

MATIÈRES

moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 2h
- o EPS : ??
- o Gestion : ??
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 3h30
- o Langue(s) : ??
- o Maths/sciences : ??
- o Sciences appliqués/PSE : ??

- o Travaux pratiques : ??
- o Techno : ??
- o Projet Pluridisciplinaire
à Caractère Professionnel : 18h par an

PFMP

Période de Formation
en Milieu Professionnel

16 semaines de stage en
entreprise sur 2 ans



PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite du CAP il est possible de poursuivre ses études (en bac pro ou en mention complémentaire CAP Pâtisserie)

