



LP Commercial et Hôtelier
Auguste ESCOFFIER

Certificat d'aptitude professionnel **CAP CUISINE**

**2
ans**

La Formation :

Condition d'admission :

Une formation diplômante de niveau V dont la fonction principale est la production culinaire.

Le titulaire du C.A.P. cuisine est apte à remplir la fonction de cuisinier dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.



Enseignements

Enseignement général : 16 heures

Enseignement professionnel : 16 heures

Soit une formation de 32 heures axée sur des travaux pratiques, de la technologie appliquée et professionnelle. Des sciences appliquées, de la gestion appliquée, des mathématiques, du français, de l'anglais, de la prévention-santé-environnement, des arts appliqués et du sport.

Perspectives d'avenir

Insertion professionnelle :

Le titulaire du C.A.P. cuisine pourra accéder rapidement à des emplois de commis de cuisine dans le secteur de :

La restauration commerciale, La restauration collective, Les entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Cette formation permet de voyager et d'exercer ce métier dans le monde entier.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

Possibilité de poursuite d'études vers une mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant ou une 1^{ère} Bac Pro Cuisine pour les meilleurs élèves.

Recrutement :

24 élèves sont recrutés.

Qualités requises

- Etre en bonne condition physique
- Etre motivé et rigoureux dans son travail
- Etre créatif et observateur
- Etre à l'écoute et assidu
- Etre ponctuel et sobre
- Etre disponible
- Etre rapide dans l'exécution des tâches

PFMP : Période de formation en milieu professionnel

14 semaines de formation en entreprise de restauration effectuées sur 2 années.

Le reste du temps de formation a lieu au Lycée professionnel afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des gestes professionnels.



TENUE PARTICULIERE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.