

CAP CUISINE



FORMATION :

- SOUS STATUT SCOLAIRE 57 semaines au lycée et 14 semaines en entreprise
- EN APPRENTISSAGE alternance 2 semaines en entreprise, 2 semaines à l'UFA (lycée) 16 semaines au lycée

LES METIERS

Commis de cuisine

LES STRUCTURES

Restauration commerciale

Restauration collective

LES POURSUITES D'ETUDES

CS Employé Traiteur

CS Cuisinier en desserts de restaurant

BP Arts de la cuisine

BP Boucher

BP Charcutier traiteur

BAC PRO Cuisine

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Le titulaire du CAP « Cuisine » réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser 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.

Ces activités sont menées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

LA FORMATION

Matières	Heures Seconde	Heures Terminale
Enseignements professionnels	11,5h	12h
Co animation professionnel et Français ou mathématiques	3h	3h
Réalisation chef d'œuvre	3h	3h
Prévention-santé-environnement	1,5h	1h
Economie-Droit	1h	1h
Français, histoire-géographie	1,5h	1,5h
Enseignement Moral et Civique	0,5h	0,5h
Mathématiques	1,5h	1,5h
Langue vivante 1	1,5h	1,5h
Arts appliqués	1h	1h
EPS	2,5h	2,5h
Accompagnement personnalisé	3,5h	3,5h
Total	32h	32h

LE PROFIL

Candidat ayant une bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout). Il est rigoureux et doit faire preuve du sens du service et de l'effort. Il a l'esprit d'équipe.

MODALITES D'INSCRIPTION

Après une classe de 3^{ème} et un entretien Pass Pro
Inscription Affelnet