

CAP Cuisine

Quel objectif ?

Apte à remplir la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Quelle insertion professionnelle ?

Quels métiers ?

- Commis de cuisine

Quelles entreprises ?

- Secteur de la restauration commerciale et collective
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Quel parcours de formation ?

Quel contenu ?

- 50% enseignement général (dont LV2=espagnol)
- 50% enseignement professionnel (atelier expérimental, travaux pratiques, technologie, sciences appliquées, économie-gestion)
- Périodes de formation en milieu professionnel = 14 semaines : 6 semaines en seconde, 8 en terminale
- Possibilité de bénéficier du dispositif Ulis Pro : consulter le site Internet du lycée à l'adresse lpchaptal.fr/lulis-pro

Quelles activités professionnelles ?

- Production culinaire: préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries et sa distribution
- Participation à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail

Quelle poursuite d'études après le CAP ?

- MC cuisinier en desserts de restaurant
- Bac Pro cuisine

Quelles compétences développer ?

Personnelles:

- Aimer cuisiner
- Avoir un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir une bonne santé (station debout prolongée)

Professionnelles:

- Respecter les consignes de travail dans le souci de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation

