

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste de commis de cuisine sous l'autorité d'un responsable dans les secteurs de la restauration commerciale et collective. Il peut évoluer vers des postes à responsabilité

LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie
Mathématiques Sciences-Physiques
L.V.1 Anglais – L.V. Espagnol (facultatif)
Arts appliqués - EPS
Enseignement moral et civique

Enseignement Professionnel

Travaux pratiques
Enseignements expérimentaux
Culture professionnelle - Gestion
Prévention Santé Environnement
Sciences Appliquées à l'alimentation



Co-intervention – Chef d'œuvre –
Accompagnement personnalisé

Période de Formation en Milieu Professionnel

14 semaines sur 2 ans

CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves sortant de 3ème générale, Prépa-pro,
Segpa

QUALITÉS REQUISES

- Goût du travail en équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Créativité
- Disponibilité
- Méthodique
- Bonne résistance physique

Après le CAP...

Poursuite d'étude

Brevet Professionnel Cuisine
Baccalauréat Professionnel Cuisine
Baccalauréat Professionnel Commercialisation et
Services en Restauration
Mentions complémentaires diverses (Cuisinier en
Desserts de Restaurant)

Vie active

Commis de cuisine

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité (chef de partie, chef de cuisine).