



## 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

## CONTACT

Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse  
1 rue du 8 Mai / BP 73028  
35130 La Guerche-de-Bretagne  
Tél : 02 99 96 39 39  
[accueil@lyceehotelier.com](mailto:accueil@lyceehotelier.com)

## 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 (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).