NOS ACTIONS

Service auprès des publics

les Sables d'Olonne... AGGLOMÉRATION

Actions solidaires

Association Petits Prince

Connaissance des produits

interbev INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

LES LIEUX DE STAGE

BUFFALO GRILL®

LE Bistrot DU MARCHÉ

EHPAD

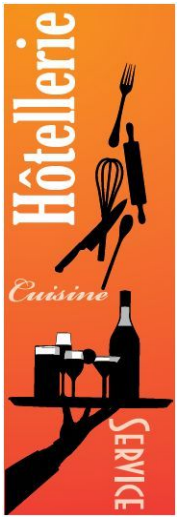
VACANCES BLEUES

Le P'tit Phare
Crêperie, Restaurant à la Chaume

Bar - Restaurant
L'ADRESS

CAP

Cuisine



L.P Valère Mathé
28, rue Châteaubriand - BP 33438 Olonne sur Mer - 85341 Les Sables d'Olonne Cédex
Téléphone : 02 51 23 70 00 - ce.0850043k@ac-nantes.fr
https://valere-mathe.paysdelaloire.e-lyco.fr/

Habileté, rapidité d'exécution, méthode, goût et odorat développés, propreté, imagination, créativité et sens de la présentation, bonne résistance physique

Devenir:

CAP CUISINE :

- Commis de cuisine
- Commis entremétier
- Rôtisseur grillardin
- Premier commis
- Chef de partie

RECRUTEMENT

A l'issue de la classe de troisième

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Préparer un bon d'approvisionnement
- Stocker et distribuer les marchandises
- Calculer le coût des matières premières
- Organiser un poste de travail, entretenir le matériel
- Respecter la réglementation Hygiène et Sécurité en vigueur
- Concevoir des menus et réaliser des préparations culinaires

SPECIFICITES

Formation en 2 ans de niveau III

14 semaines en entreprise

14h d'enseignement professionnel

30h de cours par semaine

Cuisine pour clientèle régulière

DEBOUCHES

- Insertion dans la vie professionnelle

- Mention complémentaire : pâtisserie, pizzaiolo…

- 1ère BAC PRO Cuisine (après avis du conseil de classe et en fonction des places disponibles)