

CAP CUISINE

Cette formation permet d'obtenir un **CAP** en **2 ans**, axé sur la **réalisation des plats en utilisant différentes techniques culinaires**.

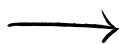
Il permet une entrée dans la **vie active** ou de faire une **poursuite d'étude dans le secteur de la cuisine**.

Le CAP prépare à travailler en tant que **commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective**.

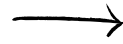


Quel parcours

Après la
3ème



1ère année
CAP
CUISINE



2ième année
CAP
CUISINE

Stages

14 semaines de périodes de formation en milieu professionnel sur les deux années.

Et après le CAP

- Vie active
- 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).
- MC (futur CS) Cuisinier en desserts de restaurant
- MC (futur CS) Employé traiteur
- Bac pro Cuisine
- BP arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur



Découvrir, oser, s'accomplir

BAC PRO ASSP

Une formation qui se déroule aussi en stages :

dans des entreprises différentes de l'hôtellerie
restauration , cuisines collectives (EHPAD, cantines...)

Profil :

Motivé, rigoureux, goût de l'effort, et le travail en équipe.

Contenu de la formation :



Enseignement Professionnel

Acquérir des compétences sur :

- l'utilisation différentes techniques de production culinaire
- la connaissance des produits alimentaires gestion de l'approvisionnement
- la préparation des légumes, viandes et poissons
- la connaissance des techniques de cuisson et de remise en température
- la réalisation des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...)
- la mise en valeur lors du dressage de l'assiette
- l'élaboration d'un menu
- les sciences appliquées
- la gestion appliquée

Enseignement Général

Acquérir des compétences et des connaissances :

Français - Histoire - géo -EMC
Mathématiques - Physique - Chimie
LV1 Anglais - LV2 Espagnol
Arts appliqués
EPS

