



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Notre métier, votre avenir



CAP

CUISINE en 1 an

Statut scolaire ou Apprentissage *

NOUVEAU



Vous êtes âgé(e) de 18 à 29 ans révolus. Cette formation s'adresse aux titulaires, au minimum, d'un diplôme de niveau 3 (CAP). Il convient d'être persévérant, appliqué et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être disponible aux horaires de travail de la restauration et être en capacité de s'adapter à un rythme soutenu et décalé, avec une bonne condition physique. En tant qu'apprenti et salarié, vous devrez démontrer de la volonté, de la persévérance, un esprit

d'initiative ainsi que votre sens des responsabilités. Vous aimez cuisiner, le travail en équipe et vous êtes respectueux des règles fondamentales d'hygiène. Alors ce CAP Cuisine répondra à vos attentes.

** sur places vacantes*



Notre métier, votre avenir

Lycée Professionnel Flora Tristan
7/9 avenue le Meunier de la Raillière
BP 109
61600 LA FERTE MACE
Tél : 02.33.37.06.33
Courriel : ce.0610019p@ac-normandie.fr
<https://flora-tristan.lycee.ac-normandie.fr>



POUR EN SAVOIR PLUS,
SCANNEZ LE QR CODE



@lycee.flora.tristan



@lycee.flora.tristan

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire au moins d'un diplôme de niveau 3 (CAP), permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. - Examen du dossier, entretien de positionnement, si nécessaire, donnant lieu à un parcours personnalisé.
- Être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus

QUALITES REQUISES



La persévérance

- *Se conformer aux exigences du milieu professionnel*



L'adaptation

- *Être disponible aux horaires de travail de la restauration*
- *Être capable de s'adapter à un rythme soutenu et décalé*



L'organisation – la rigueur

- *Avoir le sens du travail en équipe*
- *Respecter les règles de sécurité et d'hygiène*



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel	Enseignement général
Travaux pratiques : 10h Activités expérimentales : 2h Technologie : 2h Chef d'œuvre : 2h Gestion appliquée : 1h Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements : 1h	Co-intervention : • Enseignement pro – Français : 1h • Enseignement pro – Math : 1h Anglais : 1h Prévention Santé Environnement : 1h

Formation en 1 an

5 à 7 semaines de stage
Période de Formation en Milieu
Professionnel obligatoire



LA FORMATION – LES OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances et compétences nécessaires, pour exercer le métier de commis de cuisine sous l'autorité d'un responsable ;
- Respecter les consignes, les règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité ;
- Assurer la production culinaire et sa distribution de manière efficace dans le secteur de la restauration commerciale, collective ou dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

MODALITES DE VALIDATION

- Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

LE METIER

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ETUDES

Le CAP Cuisine est conçu pour une insertion professionnelle rapide. Néanmoins, il est possible de poursuivre en études supérieures :

- Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine
- BP Boucher
- Certificat de spécialisation (CS) Charcutier-Traiteur / Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Certificat de spécialisation (CS) - Employé-Traiteur
- Bac Pro Cuisine