

# CAP CUISINE

## Conditions d'admission

- Ce CAP se prépare après une classe de 3<sup>ème</sup>
- La sélection s'effectue sur dossier scolaire dans le cadre d'une procédure informatique académique (Affelnet).

**Vous êtes :**

- ✓ Dynamique
- ✓ Discipliné
- ✓ Meticuleux
- ✓ Soigné

**Vous avez :**

- ✓ Un bon relationnel avec la clientèle
- ✓ une bonne condition physique
- ✓ adaptabilité aux contraintes horaires

## Déroulement de la formation

- Ce CAP se prépare sur deux années au lycée professionnel
- La durée des stages est de quatorze semaines soit :  
Sept semaines en 1<sup>ère</sup> année et sept semaines en 2<sup>ème</sup> année.
- Ces stages doivent permettre à l'élève de :
  - Réaliser des plats froids ou chauds suivant différentes techniques de production culinaire.
  - Gérer l'approvisionnement, le stockage et l'achat des denrées.
  - Préparer les légumes, viandes et poisson.
  - Connaître les techniques de cuisson et de remise en température.
  - Dresser une assiette et élaborer un menu.
  - Entretien son poste de travail.

## Contenu de la formation

### *Enseignement général*

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Sciences, Éducation physique et sportive, Anglais, Arts appliqués.

### *Enseignement Professionnel*

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Connaissance de l'entreprise, Sciences appliquées/hygiène, PSE. Réalisation d'un chef d'œuvre.

## Poursuites d'études

- Mentions complémentaires des métiers de bouche / service
- BAC PRO « hôtellerie Restauration »