

CONDITIONS D'ACCES

Après une classe de

- 3^{ème} d'enseignement général,
- 3^{ème} de SEGPA,
- 3^{ème} Prépa-Métiers

CAPACITE D'ACCUEILCapacité d'accueil : **12 places**

Accompagnement dans la recherche de lieux de stage

OBJECTIFS DE FORMATION/ METIER

Au cours de sa formation, l'élève va acquérir des connaissances sur les bases essentielles de la cuisine et des techniques spécifiques permettant de composer et d'élaborer un menu complet.

- Maîtriser les techniques culinaires de base,
- Préparer, présenter les mets salés ou sucrés pour le service du restaurant,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- Posséder les connaissances de base dans une langue étrangère vivante (anglais).

Le diplôme du CAP Cuisine permet une insertion professionnelle plus facile et permet d'accéder à un poste de commis de cuisine dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration : Restauration commerciale • Restauration collective • Entreprises connexes à l'industrie hôtelière • Hôtels, résidences hôtelières, chaînes hôtelières.

**Enseignement professionnel
(entre 17.5 et 18h)**

- Pratiques et techniques de cuisine
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Gestion
- Prévention Santé Environnement

Accompagnement personnalisé

Co - intervention

Chef d'œuvre

Enseignement général

- Français
- Histoire-Géographie et Education Civique
- Anglais
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Education physique et sportive
- Arts Appliqués

Période de formation en entreprise : 14 semaines de stage sur deux ans.

- en restauration collective ou rapide
- en restauration commerciale

Et après ?

- Une insertion professionnelle
- Une Mention Complémentaire en 1 an : • Employé traiteur • Cuisinier en desserts de restaurant
- Un autre CAP (Pâtissier, SBC...)
- Un Bac Pro Cuisine • Un Bac Pro CSR en initial ou par apprentissage.
- Un Brevet Professionnel par apprentissage.

Contact du lycée : ce.0860010u@ac-poitiers.fr – DDFPT 05 49 87 04 50