

CAP CUISINE

Option : A l'institut

LES CAPACITÉS DEMANDÉES SONT :



- Bonne condition physique (longues stations debout)
- Créativité, goût pour la gastronomie et le travail manuel
- Excellente tenue et hygiène corporelle

SES MISSIONS :

- Gère l'approvisionnement (des bons de commande, réception et stockage, calcul de coûts).
- Réalise des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) pour les clients d'un restaurant.



LA FORMATION :

A l'Institut, le Cap se prépare en 2 ou 3 ans.

La formation est complétée par 16 semaines de stage en entreprise réparties sur les 2 années dont l'objectif est la découverte de son fonctionnement, la mise en application de ses savoirs faire et la préparation de son insertion socioprofessionnelle.

CAP : Diplôme national de niveau 5 qui valide l'acquisition des aptitudes professionnelles de base.

CONTENU DE LA FORMATION :

Domaines Généraux :	Durée/semaine
Français	4H
Histoire - Géographie	1H30
Math	4H30
PSE	2H
LSF	1H
EPS	2H
En option anglais	2H
Domaines Technologique et professionnelles	
Mise en oeuvre pratique, Technologique, Science appliqués	17H

POURSUITES D'ÉTUDES :

Le CAP permet d'entrer dans la vie active en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Toutefois il est possible de continuer à l'institut vers un :
BAC Pro Cuisine

