

CAP CUISINE

FICHE MÉTIER



Com. Rég. NO Février 2019/ Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREM : 775 688 799
Crédits photos : © JP Pourteau/Apprentis d'Auteuil

LYCÉE PROFESSIONNEL VICTORINE MAGNE

39 avenue du 6 juin

14100 LISIEUX



La confiance peut sauver l'avenir



La confiance peut sauver l'avenir



Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

OBJECTIFS

- Acquérir des techniques de production culinaire (préparations, préliminaires, cuisson, appareil, préparations de base, fonds, sauce, pâtisserie);
- Gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises;
- Savoir organiser son travail.

PRÉDISPOSITIONS

- Être créatif.
- Aimer associer les saveurs pour satisfaire les autres.
- Vouloir travailler des produits de qualité.

CONDITIONS D'ADMISSION

Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

DURÉE

Formation de 2 ans dont 14 semaines de stage.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français;
- Mathématiques;
- Anglais;
- Histoire-géographie;
- Technologie;
- Enseignement professionnel;
- Sciences physiques;
- Éducation physique et sportive;
- Prévention, santé, environnement;
- Sciences alimentaires appliquées;
- Arts appliqués.

ET APRÈS ?

- Poursuite en Bac professionnel cuisine.
- Accès aux formations CAP boulangerie, pâtisserie, traiteur et aux mentions complémentaires cuisinier en desserts de restaurant, cuisine allégée.
- Entrée sur le marché du travail dans un restaurant, un hôtel-restaurant, en restauration collective ou entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Apprentis d'Auteuil

Lycée professionnel Victorine Magne

39 avenue du 6 juin - 14100 LISIEUX

Tél. 02 31 61 24 00

victorinemagne.apprentis-auteuil.org