

# CAP CUISSINE



Com Reg NO Mars 2022, Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799  
Crédits photos : © Yann Castejanier - Hans Lucas/Apprentis d'Auteuil

**LYCÉE PROFESSIONNEL VICTORINE MAGNE**

39 avenue du 6 juin  
14100 LISIEUX

Site web : [victorinemagne.apprentis-auteuil.org](http://victorinemagne.apprentis-auteuil.org)



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 3e de l'enseignement général ou spécifique.

## DURÉE

Formation de 1 à 3 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
- Certification numérique PIX
- Mise en situation professionnelle en restaurant d'application

## ET APRÈS ?

- Poursuite en Bac professionnel Cuisine.
- Accès aux formations CAP Boulangerie, Pâtisserie, Traiteur et aux Mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant, Art de la cuisine allégée.
- Entrée sur le marché du travail dans un restaurant, un hôtel-restaurant, en restauration collective ou dans les entreprises connexes à l'industrie hôtelière.



Site web : [victorinemagne.apprentis-auteuil.org](http://victorinemagne.apprentis-auteuil.org)

## Apprentis d'Auteuil

### Lycée professionnel Victorine Magne

39 avenue du 6 juin - 14100 LISIEUX

Tél. 02 31 61 24 00

[lp.victorine-magne@apprentis-auteuil.org](mailto:lp.victorine-magne@apprentis-auteuil.org)