



CAP Cuisine

Créez votre menu

Lycée Professionnel Privé Victorine Magne
39 avenue du 6 juin
14100 Lisieux
Tél. : 02 31 61 24 00
<http://victorinemagne.apprentis-auteuil.org>





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 le travail.

Qualités requises

- Vous êtes créatif, vous aimez associer les saveurs pour satisfaire les autres,
- Vous souhaitez travailler des produits de qualité.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^{ème} de l'enseignement général ou spécifique.

Disciplines de la formation

Formation d'une durée de 2 ans, composée de :

- Français,
- Mathématiques,
- Anglais,
- Histoire-géographie,
- EPS,
- Développement humain et spirituel,
- Technologie,
- Enseignement professionnel,
- Sciences-physiques,
- Prévention, Santé, Environnement,
- Sciences alimentaires appliquées,
- Arts appliqués.

Période de Formation en entreprise

- 14 semaines de stage sur les 2 années de formation.

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.

Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles.

