

CAP CUISINE



OBJECTIFS

Professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine, le titulaire du CAP Cuisine possède les techniques de bases lui permettant de prendre en charge la confection d'une série de plats et de concevoir des menus simples.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français
- Histoire géographique
- ECJS
- Mathématiques
- sciences
- Langues Vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel
- Technologique

ADMISSION

Après la troisième

LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

14 semaines en entreprise

DURÉE DE FORMATION

2 ans

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP cuisine vise à l'insertion professionnelle.
Possibilité d'intégrer un BAC PRO Cuisine pour les meilleurs élèves.

LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

Accès direct et rapide à l'emploi dans les domaines de :

- La restaurations commerciale
 - La restauration collective
 - De tout autre type de restaurations ...
- Accession progressive à des postes à responsabilités.