



Lycée des Métiers Charles Pointet

5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 THANN
Tél.: 03.89.37.74.00 - ce.0680074L@ac-strasbourg.fr



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.
- De concevoir des menus simples.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langues vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel et Technologique

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Vous utiliserez des équipements professionnels modernes lors des travaux pratiques et des ateliers expérimentaux.

Vous réaliserez des productions qui seront servies aux clients du restaurant d'application.

Vous pourrez être amené à réaliser des productions à l'extérieur du lycée où vous découvrirez un autre aspect passionnant de votre futur métier (gala, buffet, mariage...).

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

14 semaines sur deux ans réparties en 4 périodes.

ADMISSION

Après la troisième

DUREE ET HORAIRES DE FORMATION

2 ans

32 heures par semaine

Dont 15 heures d'enseignement professionnel

ET APRES LE CAP?

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

- La restauration commerciale.
- La restauration collective.
- De tout autre type de restauration...

Accession progressive à des postes à responsabilités.

Possibilité de continuer en BAC PRO pour les plus motivés.

Nous suivre <http://lycee-charlespointet-thann.fr>

