

CAP Cuisine



Professionnalisation directe

Une diversité d'emplois est accessible après ce CAP Cuisine, ceux-ci peuvent se dénommer différemment selon les secteurs :

- **Commis de cuisine**
- **Cuisinier**

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement, le titulaire du CAP Cuisine peut accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Poursuite d'études

Le CAP Cuisine a pour objectif premier l'insertion professionnelle.

L'accès aux: Mentions Complémentaires :

- Cuisinier en Desserts de Restaurant,
 - Art de la Cuisine Allégée
 - Employé Traiteur
- est possible après un CAP Cuisine.

Il peut s'envisager également une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel.

Le candidat devra avoir un excellent bulletin pour y prétendre.



Pour nous contacter

Lycée Jacques de Romas
Route de Mézin
47600 NERAC

Téléphone : 05 53 97 63 00

Télécopie : 05 53 97 63 15

Messagerie : 0470029b@ac-bordeaux.fr

www.lycée-jderomas.com



**Lycée des Métiers
Jacques de Romas
47600 NERAC**

CAP Cuisine



**L'HÔTELLERIE-
RESTAURATION OFFRE
TOUTE UNE PALETTE DE
MÉTIRS.**

Téléphone : 05 53 97 63 00

CAP **Cuisine**

Activités/Compétences Professionnelles

- Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes - des mets au grill et à la rôtisserie - des plats chauds élaborés - des pâtisseries et entremets.
- Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide.
- Appliquer des règles d'hygiène alimentaires et des normes de sécurité.
- Participer au protocole de nettoyage.
- Utiliser des matériels spécifiques.
- Associer les arômes et les saveurs.
- Participer aux approvisionnements et stockage des denrées
- Organiser son poste de travail
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution



Les titulaires du CAP Cuisine exercent leurs activités :

- Dans les restaurants commerciaux
- En collectivité
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Qualités requises et Intérêts pour le métier :

- Etre autonome, disponible, organisé
- Etre dynamique, créatif
- Avoir une bonne maîtrise de soi
- Bonne résistance physique pour supporter la station debout et les manipulations lourdes
- Etre capable de travailler en équipe
- Etre capable de prendre des initiatives
- Avoir le sens des responsabilités et de l'organisation
- Accepter les horaires décalés et le travail le Week-end

Tenue professionnelle ET matériel :

Une tenue professionnelle est exigée.

Au moment de l'inscription, le fournisseur sélectionné par les parents d'élèves est présente pour les essayages

Une mallette professionnelle complète la tenue. Le Conseil régional aide au financement grâce notamment à l'Opération « Coup de Pouce ».

CAP **Cuisine**

Ce CAP (niveau V) s'articule autour :

De savoirs généraux :

- Mathématiques, français, Histoire-Géographie, Langues vivantes, ...

De savoirs associés aux techniques professionnelles :

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Communication
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement.

4 fonctions à acquérir :

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Production culinaire
- Distribution de la production

De périodes de formation en milieu professionnel (PFMP), dont la durée totale est de 14 semaines, qui sont prévues sur les deux années de formation

- 6 semaines en première année
- 8 semaines en deuxième année.

Le lycée s'occupe du placement des élèves grâce à un vivier riche d'entreprises partenaires.