

CAP



Cuisine en 2 ans

Le CAP Cuisine est un diplôme de niveau 3 qui s'adresse aux élèves issus de 3e collège.

Il vise à former des professionnels qualifiés, grâce à une maîtrise des techniques fondamentales du métier de cuisinier.

Diplôme de référence de la profession, il permet d'occuper les postes de commis tant dans le secteur de la restauration commerciale que celui de la restauration collective.

Grâce à une expérience professionnelle diversifiée, le titulaire du CAP pourra évoluer vers des postes à responsabilité de chef de partie, puis chef de cuisine.

La formation

Ce Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) s'adresse aux élèves qui veulent acquérir des bases professionnelles solides tout en suivant des études à un rythme dynamique (enseignement général, pratique professionnelle et formation en entreprise). Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Le diplôme s'obtient par contrôle en cours de formation (CCF)

Les poursuites d'études,

Le CAP Cuisine a pour visé l'insertion professionnelle immédiate.

Toutefois, selon les capacités personnelles, une poursuite d'études peut être envisagée.

RÉPARTITION HORAIRE		
	1re année	2e année
Enseignements professionnels	19H	19H
Enseignement professionnel	11,5H	12H
Ens. professionnel et Français Co-intervention	1,5H	1,5H
Ens. professionnel et Maths Co-intervention	1,5H	1,5H
Réalisation d'un Chef-d'œuvre	3H	3H
Prévention Santé Environnement (PSE)	1,5H	1H
Enseignements généraux	12H	12H
Français-Histoire Géographie	1,5H	1,5H
Enseignement Moral et Civique (EMC)	0,5H	0,5H
Mathématiques-Sciences	1,5H	1,5H
Langue Vivante	1,5H	1,5H
Arts appliqués et culture artistique	1H	1H
Education Physique et Sportive (EPS)	2,5H	2,5H
Consolidation, Accompagnement Personnalisé	3,5H	3,5H
Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) en semaines	7 Semaines	7 Semaines

Règlement d'examen du CAP en CCF	
Unités professionnelles	Coefficient
EP1 - Organisation de la production de cuisine	4
EP2 - Réalisation de la production de cuisine (dont PSE coef. 1)	14
Unités générales	Coefficient
EG1 - Français-Histoire Géographie	3
EG2 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	2
EG3 - Education Physique et Sportive (EPS)	1
EG4 - Langue Vivante Anglais	1



LYCEE.HOTELIER.GAT

Retrouvez la section sur Instagram

**le Gué à
Tresmes**

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

<https://legeatresmes.fr/>

77440 Congis-sur-Thérouanne - ☎ 01.64.35.52.56