



CAP en 1 an Cuisine

Unité de Formation par Apprentissage Lycée du Marquenterre RUE



Le métier

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés.

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. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

L'accès à la formation

La formation est accessible aux personnes titulaires d'un diplôme, d'un titre professionnel de l'hôtellerie-restauration ou en possession d'un niveau CAP (dans l'hôtellerie - restauration) ou d'un baccalauréat.

La formation

La formation s'effectue sur 1 année. Lors des périodes en centre de formation, elle est composée de cours d'enseignement général et de cours d'enseignements professionnels.

Les équipements

Les apprentis ont à leur disposition une cuisine d'initiation avec poste individuel et matériel évolutif ainsi qu'une salle de restaurant pédagogique. Ils bénéficient de tous les services de l'établissement: internet, C.D.I., restauration, hébergement, foyer, salle de sports.

L'alternance

La formation s'articule autour de 2 jours en centre de formation et 3 jours en entreprise.

Débouchés à l'issue de la formation

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner.

Lycée du Marquenterre
2 Rue du Marais
80120 Rue



Contact : Yannick BUSSON, Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques
Tél. : 03 22 25 34 34
E-mail : yannick-robert.busson@ac-amiens.fr
Site : www.citescolaireduamarquenterre.fr

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
CF3
AISNE - OISE - SOMME