



CAP

CUISINE

LYCÉE PROFESSIONNEL DU MARQUENTERRE

2 RUE DU MARAIS, 80120 RUE

03.22.25.34.34

@ : ce.0801739f@ac-amiens.fr



OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise et, respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

PROFIL DES ELEVES

- Ouvert aux élèves de 3ème
- Sérieux
- Assiduité
- Patience
- Rigueur
- Bonne résistance physique
- Contact facile avec autrui
- Capacité d'écoute et de dialogue.

CONTENU DE LA FORMATION

- 14 semaines de formation en milieu professionnel réparties sur les 2 années de formations
- Formation de Sauveteur Secouriste du Travail incluses dans le cursus de la formation
- Possibilité de faire la classe de Seconde et/ou Terminale par apprentissage.

DEBOUCHES ET POURSUITES D'ETUDES

- BAC PRO Cuisine
- Certificat de Spécialisation (Mention complémentaire) traiteur, cuisinier en dessert de restaurant