

## Objectifs de la Formation

Le titulaire du **certificat d'aptitude professionnelle (CAP) cuisine** est amené à acquérir des connaissances sur les bases essentielles de la cuisine et des techniques spécifiques permettant de composer et d'élaborer un menu complet.

Les objectifs de la formation sont :

- Maîtriser les techniques culinaires de base ;
- Préparer, présenter les mets salés ou sucrés pour le service du restaurant ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Posséder les connaissances de base dans une langue étrangère vivante (anglais) ;
- Valoriser l'image de l'entreprise ;
- Prendre en compte les usages respectueux de l'environnement.

Le titulaire de ce diplôme pourra intégrer tous les secteurs de la restauration commerciale ou collective. Il débutera en tant que commis de cuisine dans la.

## Accès à la formation

Demandeur d'emploi et fin de scolarité (depuis 9 mois) obligatoire ou expérience professionnelle.

Immersion de 15 jours.

Jeune 16-29 ans

## Modalités d'inscription

Tests de positionnement réalisés en présence du coordinateur GRETA.

Entretien de recrutement.

## Qualités requises

- Le sens du travail d'équipe ;
- Motivation et rigueur ;
- Une bonne résistance physique ;
- Une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire ;
- Créatif, méthodique, observateur et organisé ;
- Habileté, disponibilité, écoute, rapidité et endurance.

## Poursuite d'études

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) cuisine conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner :

- Mention complémentaire (exemples : cuisinier en desserts de restaurant, employé traiteur, etc.) ;
- Baccalauréat professionnel (Bac Pro) cuisine ;
- Brevet professionnel (BP) arts de la cuisine ;
- Brevet professionnel (BP) boucher ;
- Brevet professionnel (BP) charcutier-traiteur.

## Modalités pédagogiques et volume horaire

Pour une formation en alternance.

Durée : 1 an ou 2 ans.

Alternance : 1 semaine 2 jours de cours (lundi / mardi) et 1 semaine 1 jour de cours (jeudi) par semaine (hors vacances scolaires) / 3 / 4 jours en entreprise.

Volume horaire total :

- ✓ 400 heures pour une formation de 12 mois ;
- ✓ 600 heures pour une formation de 18 mois ;
- ✓ 800 heures pour une formation de 24 mois.

**Pour une formation région :**

- ✓ 35 heures par semaine ;
- ✓ Tests de position et pré requis ;
- ✓ 490 heures en entreprise.

## Nous contacter

### Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : [0760062e@ac-rouen.fr](mailto:0760062e@ac-rouen.fr)

Site internet : [lyceejuleslecesne.fr](http://lyceejuleslecesne.fr)

### GRETA de la région Havraise

Par tél : +(33) 2 35 22 22 75

Par Courriel : [lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr](mailto:lecesne.greta.lehavre@ac-rouen.fr)

