

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

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) cuisine se prépare en 2 ans après la 3^{ème}, ou 1 an après un premier diplôme (autre certificat d'aptitude professionnelle, baccalauréat professionnel...) ou une 2nde professionnelle, sous statut scolaire ou par apprentissage.

Age requis 15 ans.

Modalités d'inscription

Un entretien est réalisé en présence du coordinateur UFA et du directeur délégué aux formations professionnelle et technologique du lycée. A la suite de cet entretien, une réponse est donnée au candidat par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

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.

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.

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

Site internet : lyceejuleslecesne.fr

Unité de formation par apprentissage (UFA)

Par tél : +(33) 2 35 22 22 70

Par Courriel : ufa.lecesne@ac-rouen.fr



Modalités pédagogiques

Pour une formation en apprentissage.

Durée : 2 ans.

Alternance : 2 jours de cours par semaine (hors vacances scolaires) / 3 jours en entreprise.

- ✓ Lundi et mardi pour les apprentis en 2^{ème} année ;
- ✓ Mercredi et jeudi pour les apprentis de 1^{ère} année.

Volume horaire total : 449 heures de cours par année scolaire, soit 14 h 50 de cours par semaine (sur 31 semaines).

Volume horaire apprenti de formation

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	Total
Total enseignements professionnels	201,5	213	446
Technologie	38,75	38,75	77,5
Sciences Alimentaires	31	31	62
Gestion, Communication, Vente	15,5	15,5	31
Pratique Professionnelle	85,25	85,25	170,5
PSE (+ SST en 2 ^{ème} année)	31	43	74
Total enseignements généraux	248	248	496
Lettres / Histoire	62	62	124
Mathématiques / Sciences / Enseignement moral & civique	46,5	46,5	97
EPS	31	31	62
Anglais	46,5	46,5	93
Arts appliqués	15,5	15,5	31
Suivi individualisé, vie de classe	46,5	46,5	93
Total des heures	449,5	461,5	911