



CAP CUISINE

2 années de formation dont 14 semaines en entreprise

Vous êtes désireux de découvrir le monde de la cuisine, vous êtes gourmand et vous portez un intérêt tout particulier au patrimoine gastronomique, alors venez nous rejoindre.

CONTENUS DE LA FORMATION

Activités professionnelles



Préparation des légumes, viandes et poissons

Apprentissage des techniques de cuisson et de remise en température

Réalisation de préparations chaudes ou froides

Dressage des assiettes

Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation, Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité, Créativité, Respect des règles et consignes

Organisation, Adaptabilité Aptitudes au travail en équipe

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

PRATIQUE TECHNOLOGIE (équipements, produits, techniques...)
PSE (PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)

CHEF D'ŒUVRE SCIENCES APPLIQUEES CO-INTERVENTION avec français et maths



ENSEIGNEMENT GENERAL

FRANCAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE LANGUE VIVANTE AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION

EDUCATION PHYSIQUE MATHS / SCIENCES ARTS APPLIQUES

Après le CAP

- Insertion dans la vie active en tant que commis de cuisine
- Poursuite éventuelle en Mention complémentaire ou BAC PROFESSIONNEL

