



## CAP CUISINE

- Salarié sous contrat d'apprentissage : de 16 à 25 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)

### NIVEAU DEMANDÉ

- 4<sup>e</sup> générale ou technologique
- 3<sup>e</sup> générale ou technologique

### DURÉE

- 2 ans

### RYTHME D'ALTERNANCE CFA / ENTREPRISE

- 2 jours CFA / 3 jours Entreprise

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable d'occuper le poste de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration et de vous adapter aux évolutions du métier.

### QUALITÉS SOUHAITÉES

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Polyvalence
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

### ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Restaurants gastronomiques
- Restaurants traditionnels

### PROGRAMME

#### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Travaux pratiques de cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

#### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire, Géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

### MOYENS MIS À VOTRE DISPOSITION

- Cuisine, laboratoire froid, laboratoire pâtisserie
- Restaurant d'application
- Centre de ressources multimédia : un espace de travail, de documentation et d'information au coeur du campus qui compte 13 000 supports et 70 postes informatiques

### PERSPECTIVES APRÈS LE DIPLÔME

#### VIE ACTIVE

- Commis de cuisine
- Cuisinier

#### POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BAC Pro Cuisine
- BP Cuisinier



Cette formation est accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap.