



## CAP Cuisine en alternance

### CONDITION D'ENTREE EN FORMATION

Trouver une entreprise d'accueil avant l'entrée en formation

### PROFIL REQUIS POUR ENTRER DANS LA FORMATION

- ⇒ Capacité d'adaptation aux exigences de la profession (tenue, résistance physique, horaires...)
- ⇒ Aptitude à la communication et au travail en équipe
- ⇒ Avoir acquis des savoir-être (discrétion, présentation, courtoisie...)
- ⇒ Intérêt pour l'art culinaire

Durée de la formation : 2 ans

### RECRUTEMENT

Cette formation est accessible aux élèves titulaires du brevet des collèges, d'un CAP ou de tout autre diplôme et qui souhaitent s'orienter vers une formation d'hôtellerie restauration.

### LIEU DE LA FORMATION

Le CAP cuisine se prépare en partenariat avec le LYCEE THEODORE MONOD à ANTONY (92)

## OBJECTIFS

- ⇒ Mettre en pratique des techniques culinaires dans les domaines de la cuisine choisie (gastronomique ou collective)
- ⇒ Gérer les stocks de matières premières
- ⇒ Maîtriser les gestes et les cuissons de base
- ⇒ Confectionner et présenter des plats
- ⇒ Maîtriser et respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- ⇒ Organiser les cocktails, soirées et évènementiels (ex : tournoi de Roland Garros...)



## MATIERES ENSEIGNEES

Matières	Première	Terminale
Français	2 h	2 h
Histoire / Géographie	2h	2h
Anglais	2 h	2 h
Mathématiques - Sciences Physiques	3h	3 h
Sciences appliquées	2 h	2 h
Art appliqués	2 h	2 h
Prévention Santé Environnement		
Education Physique et Sportive	2 h	2 h
Enseignement Professionnel ☛ Activités professionnelles de synthèse ☛ Technologie culinaire ☛ Connaissance du milieu professionnel ☛ Gestion	18 h	17 h

TOTAL (heures de cours)	33 h	33 h
-------------------------	------	------

**STAGE de FORMATION en MILIEU PROFESSIONNEL en alternance avec les cours**  
**1 semaine au lycée**  
**1 semaine en entreprise**  
 Congés payés : 5 semaines par an

## DÉBOUCHÉS

**Cette formation permet de travailler :**

- ⇒ dans une entreprise de restauration traditionnelle
- ou
- ⇒ dans une restauration collective
- ou
- ⇒ dans une industrie hôtelière

### POURSUITE D'ETUDES

Après l'obtention du CAP, les élèves peuvent s'orienter vers

- ⇒ Une formation complémentaire en 1 an : traiteur, pâtissier...
- ⇒ Un BAC Pro Restauration ayant le label Classe Européenne