



Insertion professionnelle

Le titulaire du CAP Cuisine exercera son activité principalement en production culinaire et en distribution de ses préparations dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité. Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail, sous l'autorité d'un responsable. Selon l'entreprise, il pourra ultérieurement accéder à des postes à responsabilités. Il peut être amené à travailler selon les impératifs de la profession en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

Débouchés

Commis de cuisine, chef de partie.

Enseignements

Les enseignements sont partagés entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel. Anglais en langue vivante.

Poursuite d'études

Baccalauréat professionnel Cuisine
Mentions complémentaires

Approvisionnement et stockage, entretien des locaux et du matériel, organisation, production culinaire et distribution de la production.

Activités professionnelles

Formation en entreprise

14 semaines de formation en milieu professionnel sur 3 périodes. Établissements de restauration régionaux.



LES HORAIRES

Enseignements	1 ^{ère} année	%	2 ^{ème} année	%
Enseignements expérimentaux + synthèse cuisine	4		4	
Travaux pratiques + synthèse cuisine	10		10	
Sciences appliquées	1		1	
Gestion appliquée	1.5		1	
PPCP	1.5		1	
Total enseignement professionnel	18	54,5	17	52,3
Français-Ouverture sur le monde et PPCP	3.5		3.5	
Enseignement morale et civique	0.5		0.5	
Mathématiques-Sciences	3.5		3.5	
Langue vivante	2		2	
Arts appliqués-cultures artistiques	2		2	
EPS	2.5		2.5	
PSE	1		1.5	
Total enseignement général	15	45,5	15,5	47,7
Total	33	100	32,5	100
Aide individualisée	1			
Période de formation en milieu professionnel	7 semaines		7 semaines	