



CAP Cuisine

Lycée Hôtelier Privé Daniel Brottier
Chemin du Couvent
44340 Bouguenais les Couëts
Tél. : 02 40 65 29 90
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Acquérir des techniques de production culinaire (préparations préliminaires, cuisson, appareil, préparations de base, fonds, sauce, pâtisserie),
- Gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises,
- Savoir organiser le travail.

Qualités requises

- Vous êtes créatif, vous aimez associer les saveurs pour satisfaire les autres,
- Vous souhaitez travailler des produits de qualité.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

Contenu

Formation d'une durée de 2 ans

- Alternance de cours théoriques et pratiques dans les ateliers du lycée,
- Contrôle en cours de formation.

Périodes de formation en entreprise

- 6 semaines en seconde professionnelle,
- 8 semaines en terminale professionnelle.

Et après ?

- Poursuite au sein du lycée en bac professionnel cuisine,
- Accès aux formations CAP boulangerie, pâtisserie, employé traiteur et aux mentions complémentaires cuisinier en desserts de restaurant, cuisine allégée,
- Entrée sur le marché du travail dans le secteur de la restauration commerciale et collective.

Découvrez les établissements Daniel Brottier sur le site :
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>

