

CAP CUISINE



Com. Reg. NO Janvier 2022 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799
Crédits photos : © Bénard - Lignier / Apprentis d'Auteuil

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ HÔTELIER

DANIEL BROTTIER

Chemin du Couvent

44340 BOUGUENNAIS (Nantes sud)

danielbrottier.apprentis-auteuil.org



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :
en tram ligne 3 ou bus 36

La confiance peut sauver l'avenir



**APPRENTIS
D'AUTEUIL**

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

OBJECTIFS

- Acquérir des techniques de production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et leur distribution.
- Gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises.
- Savoir organiser son travail.
- Élaborer un menu et mettre les produits en valeur.

QUALITÉS REQUISES

- Être créatif, aimer associer les saveurs et disposer d'une bonne technique gestuelle.
- Avoir le sens de l'organisation et aimer travailler en équipe.
- Présenter une bonne résistance physique et une hygiène rigoureuse.

CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'une classe de 3e de l'enseignement général ou spécifique.

DURÉE

Formation de 2 ans dont 14 semaines de stage (6 semaines en CAP1 et 2x4 semaines en CAP2).



CONTENU DE LA FORMATION

Cours théoriques et pratiques.
Contrôle en cours de formation.

Enseignement général

- Français, histoire-géographie
- Maths, sciences physiques
- Éducation morale et civique
- Anglais
- Design métiers et arts appliqués
- Éducation physique et sportive

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques et technologie de cuisine
- Prévention, santé, environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Économie-gestion

Enseignement transversal

- Co-intervention maths/français/enseignement professionnel
- Chef-d'œuvre
- Accompagnement personnalisé

ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du lycée : Bac Pro Cuisine ou au centre de formation par apprentissage : CAP Pâtisserie, Mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant ou Employé traiteur.
- Accès aux formations : CAP Boulangerie ou Traiteur, Mention complémentaire Arts de la cuisine allégée, BP Arts de la cuisine.
- Entrée sur le marché du travail dans le secteur de la restauration traditionnelle, gastronomique ou collective, chez un traiteur ou dans l'agroalimentaire.

+ d'infos



danielbrottier.apprentis-auteuil.org



**Lycée professionnel privé hôtelier
Daniel Brottier**

Chemin du Couvent
44340 Bouguenais - Les Couëts
Tél. 02 40 65 29 90

lph.danielbrottier@apprentis-auteuil.org