Ecole hôtelière B. LOISEAU
CAP CUISINE

Créateur de talents

La durée de la formation est de 2 ans.

Une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines réparties sur les 2 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques professionnelles.

Le titulaire du CAP Cuisine est un cuisinier qui occupe un poste dans tous types de cuisines sous l'autorité d'un responsable

CONDITION D'ACCES
Après la classe de 3ème.

POURSUITES D'ETUDES
- Bac Professionnel Cuisine
- Brevet Professionnel
- Mentions complémentaires

DEBOUCHES PROFESSIONNELS
- Commis de cuisine
- Aide cuisinier

SPECIFICITES
- 2 journées hebdomadaires de pratique en atelier
- 14 semaines de stage dans des établissements gastronomiques ou traditionnels (2 périodes chaque année)

.

COMPETENCES ET ACTIVITES PROFESSIONNELLES

- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Réceptionner et contrôler les marchandises
- Maîtriser les bases de la cuisine : tailler, découper les légumes, réalisation de sauces, les pâtes de base, décoration...
- Cuisiner : entrées froides, production de plats, réalisation de desserts
- Rendre compte de son travail
- Appliquer les démarches qualité
- Dresser des assiettes, des plats

HORAIRES HEBDOMADAIRES

Enseignement général	2nde	Tle
Français, HI-Géo, EMC	2.5	2.5
Mathématiques	1.5	1.5
LV Anglais	1.5	1.5
EPS	2.5	2.5
Sciences appliquées	0.5	0.5
Arts appliqués	1.5	1.5
Enseignement professionnel	10	10
Prévention Santé Environnement	1.5	1
Enseignement Professionnel		
Co-Intervention Maths	1.5	1.5
Co-Intervention Français	1.5	1.5
Chef d'œuvre	3	3
Economie-Gestion	1	1
Consolidation—AP - accompagnement au choix d'orientation	2.5	2.5
Total hebdomadaire		