

C.A.P CUISINIER

Formation en 2 ans après la 3^{ème}.

Missions en entreprise

Placé sous l'autorité d'un responsable :

MAITRISER les bases de la cuisine

ORGANISER un poste de travail

PREPARER les mets salés et sucrés

CONNAITRE les matières premières

TRAVAILLER en équipe

APPLIQUER la démarche qualité

Horaires de la Formation/ semaine :

- Seconde :
16h (matières générales)
et 17h (matières professionnelles)

- Terminale :
16h (matières générales)
et 17h (matières professionnelles)

Formation en entreprise :

- 16 semaines sur les 2 années

Examen :

- Epreuves en CCF en Terminale

Coordonnées :

Lycée Antonin Carême
1 Place Gustave Courbet
Savigny le Temple
77176

Tel : 01.64.41.92.93

Internat de 100 places

Site officiel :

www.lyceeantonincareme.fr



Types d'entreprises

Les établissements sont choisis en fonction du profil de l'élève :

Du projet professionnel et du niveau technique.

Nous entretenons des partenariats avec des entreprises de l'artisanat en restauration traditionnelle et collective.

Poursuites d'études

Vie active.

CAP connexe en 1 an (si titulaire du CAP) :

Intégration d'une Mention Complémentaire en 1 an (si titulaire du CAP) de cuisinier en dessert de restaurant.

Carrière professionnelle

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le cuisinier peut occuper par exemple les postes suivants :

- Commis de cuisine
- Premier commis
- Chef de partie
- Traiteur
- Restauration collective