



# La confiance peut sauver l'avenir



## MÉTIERS

- Cuisinier en restauration commerciale ou collective.

## OBJECTIFS

- **Bénéficier** d'un accompagnement pédagogique et éducatif personnalisé.
- **Obtenir** un diplôme de niveau 3.
- **Acquérir** des compétences professionnelles et des savoir-être pour s'insérer dans la vie active.

## ET APRÈS ?

- **Poursuite d'études**
  - Bac pro (au LP Notre-Dame)
    - Cuisine
    - Commercialisation et services en restauration
- **Mentions complémentaires**
  - Cuisinier en desserts de restaurant
  - Employé traiteur
- **Brevet professionnel Arts de la cuisine**
- **Insertion professionnelle**

## TRANSPORTS

- Des navettes quotidiennes desservent la gare de La Loupe (ligne Paris-Le Mans).
- Lignes d'autocar :
  - Quotidienne entre Dreux et le Château des Vaux.
  - Le vendredi et le dimanche vers Orléans, Evreux, Dreux et Paris.



## CONTENU DE LA FORMATION

- **Enseignements généraux** (15 h)
- **Enseignements professionnels** (15 h)
- **Travaux pratiques dans les cuisines de nos restaurants d'application et pédagogique**
- **Stages de formation en milieu professionnel** (14 semaines sur 2 ans)
- **Ouverture européenne :**  
Possibilité de réaliser une période de formation en milieu professionnel en Europe grâce au programme européen Erasmus +

## CONDITIONS D'ADMISSION

Après une 3<sup>e</sup>, un CAP ou une 2<sup>de</sup>

## CURSUS

Terminale  
CAP

▶ Obtention du CAP en contrôle continu en cours de formation

1<sup>re</sup> année  
CAP



+ d'infos

[chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org](http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org)



**Lycée professionnel privé  
Notre-Dame**

Tél. 02 37 53 70 70

[admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org](mailto:admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org)

Les admissions sont possibles tout au long de l'année selon les places disponibles.

Les élèves peuvent être accueillis à l'internat éducatif et scolaire.