



CAP Cuisine

Mettez-vous au service du goût

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME

Château des Vaux

CS90002 Saint-Maurice-Saint-Germain

28240 La Loupe - Tél : 02 37 53 70 56

admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org

<http://chateaudesvaux.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,
- 17 heures d'enseignement général par semaine,
- 18 heures d'enseignement professionnel par semaine (pratique et théorique).

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 complémentaires boulangerie, pâtisserie, restaurant et aux mentions complémentaires CAP cuisinier en desserts de restaurant, employé traiteur, art de la cuisine allégée,
- Entrée sur le marché du travail dans un restaurant, un hôtel-restaurant, en restauration collective, ou entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

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

Les élèves peuvent être accueillis au sein de l'internat éducatif et scolaire rattaché à l'établissement.

Des journées portes ouvertes permettent tous les ans de rencontrer jeunes et équipes.

