

CAP Cuisine

Le titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Durée de la formation : 2 ans ou 1 an sous certaines conditions (possibilité d'une 3^{ème} année en cas d'échec à l'examen)

Conditions d'admission : 3^{ème} SEGPA, 3^{ème} d'insertion, 3^{ème} Prépa-Métiers ou 3^{ème} collège

Aptitudes : Soins, méthode, organisation, sens du travail

Validation : CAP - Diplôme Éducation Nationale (niveau V)

Modalités d'évaluation : Oral, écrit, mise en situation en plateau technique

Stages : 15 semaines réparties sur les 2 années

Poursuites d'études : Bac Pro Cuisine, Mention complémentaire traiteur ...

Débouchés professionnels : Cuisinier en collectivités, en restaurant ...



Enseignement Général :

Français
Histoire-géographie
Enseignement moral et civique
Mathématiques - sciences
Arts appliqués et culture artistique
Langue vivante (anglais)
Éducation physique et sportive

Enseignement Professionnel :

Culture professionnelle : Gestion appliquée
Culture professionnelle : Sciences appliquées
Organisation, préparation et réalisation de la production culinaire
Réalisation d'un chef d'œuvre
Prévention Santé Environnement

**Consolidation,
accompagnement
personnalisé et
accompagnement aux
choix d'orientation**



Lycée Professionnel

ensemble
SAINT LUC
Les chemins de la réussite
Cambrai

Le Lycée professionnel Saint Luc vous propose bien d'autres formations que vous pouvez découvrir ci-dessous.

3^{ème}
Prépa-Métiers



CAP

- Cuisine
- Agent Polyvalent de Restauration
- Agent de Propreté et d'Hygiène
- Employé(e) de Vente Spécialisé(e)



Bacs Professionnels :

- Gestion Administration
- Métiers du commerce et de la vente option A : animation et gestion de l'espace commercial
- Métiers du commerce et de la vente option B : prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
- Services de Proximité et Vie Locale
- Accompagnement, Soins et Services à la Personne
- Optique Lunetterie
- Systèmes Numériques
- Métiers de l'Electricité et de ses Environnements Connectés

