



CAP CUISINE Par apprentissage

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

ACCÈS : Avoir entre 16 et 30 ans. 15 ans sous réserve d'avoir terminé sa scolarité fin de 3^{ème}.

QUALITÉS REQUISES : Un souci d'hygiène et de propreté permanent, Sens artistique développé, Travail manuel, Discipline et organisation, Travail en équipe, Résistance physique

OBJECTIFS :

L'activité du cuisinier s'exerce, soit dans les restaurants traditionnels, soit dans les unités de restauration collective.

Pour satisfaire au mieux sa clientèle, le cuisinier est amené à :

- Concevoir des menus, rechercher ou créer des recettes
- Acheter des matières premières de qualité
- S'assurer du respect des normes d'hygiène
- Réaliser des tâches de préparation de produits, de cuisson
- Calculer les prix de revient
- Diriger une équipe de travail

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technologie culinaire
- TP Cuisine
- Sciences appliquées
- Gestion appliquées

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

Français, Histoire-Géographie, Communication en Langue vivante, Mathématiques, Sciences, Prévention, santé, environnement, Éducation artistique, Éducation physique et sportive

SALAIRE : par rapport au SMIC

	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
16-17 ans	25%	37%
18-20 ans	41%	49%
21 et +	53%	61%

ALTERNANCE :

24 semaines en CFA sur 2 ans

DÉBOUCHÉS :

Le CAP Cuisine est orienté vers l'insertion professionnelle. Il est conçu pour que les titulaires puissent occuper un poste de commis de cuisine et par la suite un poste de chef de rang. Le titulaire du CAP Cuisine peut poursuivre ses études avec un BP Arts de la Cuisine au CFA Henri Nominé

CFA HENRI NOMINÉ
60, rue Mal Foch
57200 SARREGUEMINES

TÉL : 03.87.95.05.50

cfasarreguemines@yahoo.fr

www4.ac-nancy-metz.fr/lyc-henri-nomine-sarreguemines/

