

CAP CUISINE



OBJECTIFS DE LA FORMATION



Former un professionnel compétent pour la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale ou collective afin d'assurer la production culinaire et sa distribution sous l'autorité d'un responsable en respectant les consignes de sécurité et les règles d'hygiène

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans

En plus d'un enseignement professionnel et technique, la formation comprend un enseignement général ;

Elle comprend également 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) gratifiées.

QUALITÉS REQUISES

S'adapter, pouvoir travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement de travail exige :

- Comportement et tenue adaptés ;
- Goût artistique ;
- Disponibilité ;
- Bonne résistance physique et nerveuse ;
- Rapidité, sens de l'initiative ;
- Sociabilité, esprit d'équipe ;
- Bonne résistance physique.

DÉBOUCHÉS

Le ou la titulaire du CAP Cuisine exerce les fonctions :

- De commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective ;

Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

POURSUITE D'ÉTUDE

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- MC sommellerie

REMARQUES

Les vaccinations sont obligatoires, les inscriptions ne seront prises en compte que sur présentation du carnet de vaccination à jour.

Le matériel professionnel est en partie fourni par la Région OCCITANIE, un complément de matériel obligatoire reste à la charge des familles.

CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
Gastronomie, hôtellerie
et tourisme
Occitanie

Lycée professionnel
Voltaire

Proviseur
Emmanuel GUERARD

Dossier suivi par
JF DESCHAMPS
ddfpt.0301210c@ac-
montpellier.fr

399 rue Bellini
30900 NIMES

Tel.04 66 28 76 76
ce.0301210c@ac-montpellier.fr