

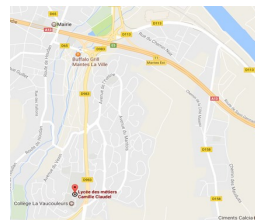
CAP Cuisine



<http://www.lyc-metiers-mantes.ac-versailles.fr/>



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



- ⇒ A13 Sortie 11 Mantes Est
- ⇒ Continuer à gauche direction A13 Les Mureaux/Meulan
- ⇒ Au 1er rond point prendre la 2ème sortie
- ⇒ Au 2ème rond point « La clé des champs » prendre la sortie direction Breuil bois Robert/Thoiry/Houdan
- ⇒ Prendre à droite « Avenue du Vexin »
- ⇒ Continuer sur Rue Georges Brassins
- ⇒ Continuer sur square Louis Aragon
- ⇒ Continuer sur rue Paul Verlaine
- ⇒ Prendre à gauche « Rue de La Lyre »
- ⇒ L'entrée du lycée se trouve en haut à gauche

Lycée Camille Claudel

20 rue de la Lyre
78711 MANTES LA VILLE

Téléphone : 01.34.97.92.10
Télécopie : 01.34.97.92.15
Messagerie : ce0783533s@ac-versailles.fr

CAP CUISINE



Filière
Hôtellerie-Restaurant

Modalités

Durée : 2 ans

Périodes de formation en entreprises :

14 semaines non rémunérées

Seconde CAP : 2+4

Terminale CAP : 4+4

Recrutement : Après la 3^{ème}

Formation

Enseignement professionnel :

- Cuisine
- Technologie professionnelle
- Environnement économique
- Sciences appliquées
- PSE

Enseignement général

Français

Histoire/Géographie – EMC

Mathématiques/Sciences

Anglais

Arts appliqués

EPS

Aide individualisée

Compétences

- ⇒ Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques.
- ⇒ Réceptionner, contrôler et stocker les denrées.
- ⇒ Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- ⇒ Réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées.
- ⇒ Réaliser des cuissons et des remises en température.
- ⇒ Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base.
- ⇒ Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts.
- ⇒ Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution

Profil

- Bonne condition physique pour supporter une station debout permanente, port de charges lourdes et température élevée
- Pouvoir supporter des horaires contraignants (soir et week-end) et variables.

Perspectives

Passerelle : possibilité d'intégrer une première Bacca-lauréat Professionnel après le CAP.

Vie active

Types d'emplois

- commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale et collective
- Le titulaire du C.A.P. cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs :
de la restauration commerciale, de la restauration collective, des entreprises connexes à l'industrie hôtelière