

CAP Cuisine



Filière : Alimentation, laboratoire, qualité Services aux personnes et aux territoires, hôtellerie, tourisme, animation

Niveau : CAP - CAPa - BPA

Voies de formation au sein du réseau :

Formation initiale scolaire

Description de la formation

Le CAP Cuisine prépare les apprenants aux techniques de production culinaire, tout en le sensibilisant aux règles d'hygiène et de sécurité indispensables à l'exercice de la cuisine dans les règles de l'art.

Connaître les produits, gérer leur approvisionnement, préparer, réaliser, dresser, telles sont les compétences acquises au cours de cette formation.

Il s'agit d'une formation professionnelle courte de deux ans pour des jeunes motivés par une insertion professionnelle rapide, en bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié. Une formation complète, exigeante mais fascinante, où les passions créatives se développent et s'aiguisent à l'épreuve du goût.

Périodes de formation en entreprise obligatoires de 14 semaines réparties sur deux ans, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen.

Compétences visées

Cette formation prépare des professionnels opérationnels aux activités de cuisine en restaurant ou restauration collective sur le territoire national ou à l'étranger.

- Organisation de la production
- production culinaire
- communication et commercialisation
- animation et gestion d'équipe
- gestion des approvisionnements
- gestion d'exploitation
- démarche qualité et règles sanitaires

Débouchés métiers

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier de collectivité
- Chef à domicile
- Traiteur

Poursuite d'études

Possibilité éventuelle de poursuivre des études en Bac Pro Cuisine

Modalités

Présentiel et stages

Lieux de formation

Formation scolaire

Lycée Professionnel Olivier Guichard

Lycée d'enseignement professionnel

12 rue de la Fauvette

44350 GUERANDE

02 40 24 93 10

lpa.guerande@educagri.fr