

# Quelques chiffres...



Lycée Professionnel Régional  
Léon Blum

CAP

Cuisine

- ↪ 2 ans de formation
- ↪ 1 diplôme Education Nationale
- ↪ 14 semaines de stage en entreprise sur 2 ans
- ↪ 1 poursuite d'études à envisager et à préparer

✉ 1111 bd Léon Blum  
83300 DRAGUIGNAN

☎ 04.94.50.20.60

🌐 [www.lycée-léon-blum.fr](http://www.lycée-léon-blum.fr)

  
**ACADÉMIE  
DE NICE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**RÉGION SUD**  PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



## Le titulaire du CAP Cuisine

est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans les établissements de restauration traditionnelle (commerciale ou collective).



### Les emplois proposés sont dans :

- Les restaurants , les brasseries, ...
- Les restaurants collectifs :  
des administrations et des entreprises  
de la santé (hôpitaux, cliniques, établissement pour personnes âgées...)  
des établissements scolaires & universitaires
- Les entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Selon la taille et le type d'entreprise dans laquelle le titulaire du CAP Cuisine exercera son activité , il accèdera progressivement à des postes de responsabilités.

### Les principales activités concernent :

les activités de production culinaire :

préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries  
l'approvisionnement et le stockage des denrées alimentaires  
l'organisation et la gestion de son travail, de son poste de travail  
le dressage et la mise en valeur des préparations culinaires

### Les qualités nécessaires sont :

être dynamique  
avoir une bonne résistance physique & mentale (station debout prolongée, rapidité d'exécution)  
aimer travailler en équipe  
avoir une bonne compréhension des consignes écrites et orales  
être sensible aux problèmes d'hygiène et sécurité

### Les débouchés après ce CAP sont :

la vie active  
la poursuite d'études pour une formation complémentaire :

- CAP Service en Café Brasserie
- CAP Pâtisserie
- CAP Traiteur
- Bac pro Cuisine ou CSR

### Les enseignements concernent :

à 50 %, les matières générales :

- J français, hist.-géo.-éducation civique
- J mathématiques-sciences physiques
- J anglais
- J arts appliqués
- J éducation physique et sportive

à 50 %, les matières professionnelles :

- J travaux pratiques cuisine/restaurant
- J technologie appliquée
- J économie-gestion
- J prévention santé environnement



### Les diplômes préparés :

- ↳ Le diplôme final : le Certificat d'Aptitudes Professionnelles (= le CAP)