

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


**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)