

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 préparer (Bac Pro ou CS)
- ✍ **1** insertion professionnelle rapide

✉ **1111 bd Léon Blum
83300 DRAGUIGNAN**

☎ **04.94.50.20.60**

🌐 **www.lycee-leon-blum.fr**



**ACADÉMIE
DE NICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



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, des centres de soin (hôpitaux, cliniques EHPAD, des entreprises, des établissements scolaires & universitaires
- les entreprises en lien avec 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 de travail et de sécurité (écrites et orales)
- respecter les **règles d'hygiène et sécurité**

Les débouchés après ce CAP sont :

- la vie active
- la poursuite d'études :
 - ↗ Bac pro Cuisine
 - ↗ Bac pro CSR
 - ↗ CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant
 - ↗ CAP Pâtisserie
 - ↗ CAP Traiteur

Les enseignements concernant :

- **à 70 %, les matières générales** :
 - ↗ français, hist.-géo.-éducation civique
 - ↗ mathématiques-sciences physiques
 - ↗ anglais
 - ↗ arts appliqués
 - ↗ éducation physique et sportive
- **à 30 %, les matières professionnelles** :
 - ↗ travaux pratiques (restaurant pédagogique)
 - ↗ technologie appliquée
 - ↗ économie-gestion
 - ↗ prévention santé environnement
- **avec de l'accompagnement personnalisé**
 - ↗ en matière générale et professionnelle
- la **réalisation d'un chef d'oeuvre**
- la **préparation de la poursuite d'études et/ou la préparation de l'insertion professionnelle**



Le diplôme préparé :

- **Le diplôme final : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (= le CAP)**
 - ↗ au cours de l'année de Terminale CAP et en contrôle en cours de formation (CCF)