

Quelques chiffres...

- ↳ **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



Lycée Professionnel Régional
Léon Blum

✉ 1111 bd Léon Blum
83300 DRAGUIGNAN

☎ 04.94.50.20.60

🌐 www.lycee-leon-blum.fr



CAP

Cuisine



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 établissement 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

} au LP Blum

Les enseignements concernent :

- **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'œuvre**
- **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)