

CAP CUISINE

UFA GGA

LP Mendès-France Bruay la Buisnière



HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 3

LE MÉTIER

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

LA FORMATION

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise. Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 420 heures
- Enseignement technologique et professionnel : 420 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF). La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation
- 2 semaines en entreprise

DÉBOUCHÉS

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner.

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Sommelier
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- Bac pro Poissonnier Ecailler Traiteur
- BP Charcutier-traiteur
- BP Boucher

CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur (entreprise et collectivités)
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans (dérogation possible)
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- Ce CAP se prépare en deux ans après la classe de 3^e à partir de 15 ans. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent préparer en 1 an sous certaines

INFOS PRATIQUES

Internat : NON

Accès : Réseau de transport urbain + bus scolaires (sous conditions).

Gare : Béthune

Site : <https://lpmf.fr>

Tél. : 03.21.61.99.09

Mail :

gwenaelle.cohez@ac-lille.fr

Contacts :

Madame Foubert – DDFPT

ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

Lycée Mendès France
252 rue de Saint Omer BP 35
62701 Bruay la buisnière

