

## LE CAP CUISINE :

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) Cuisine est une formation qui se déroule sur deux années. Elle a pour but de former les futurs professionnels aux fonctions de production culinaire (Préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution. Il sera aussi formé à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail.

Le titulaire d'un "CAP" est un employé qualifié, apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle : commerciale ou collective ou dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. cuisine pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Pour réussir dans cette formation il est nécessaire d'avoir une bonne résistance physique, d'être méthodique et organisé, d'avoir un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Notre métier requiert également le sens du travail en équipe, ainsi qu'une grande disponibilité et souplesse dans les horaires qui amène le plus souvent à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et jours fériés.

## Un CAP NMP... ?

Ce CAP dit "à NMP" (à nouvelles modalités pédagogiques) est un CAP qui dispose de moyens spécifiques en vue de permettre aux élèves les plus en difficulté d'accéder au même diplôme :

- L'effectif maximum de la classe est de 15 élèves
- 2 groupes de pratique sont créés à partir du 13ème élève
- Horaires de soutien
- Travail sous forme de projets
- Une équipe pédagogique volontaire
- Beaucoup plus de pratique professionnelle que les autres diplômes

Les candidats au CAP Cuisine à NMP sont **prioritairement** (51 %) issus des classes suivantes (sans distinction d'établissement d'origine (privé, public, agricole) :

- 3ème de section EGPA
- 3ème d'insertion ou d'aide et soutien

L'autre moitié de la classe est constituée d'élèves issus de :

- 3ème TOP
- CAP d'une autre spécialité
- 3ème préparatoire à l'apprentissage (Ens. agricole)
- 3ème générale (élèves en difficultés scolaires)

Le niveau scolaire n'est pas un critère de sélection à part entière. Cependant les problèmes de comportement et de discipline pourraient compromettre une admission.

## La Formation professionnelle :

Chaque élève dès le début de sa formation a choisi de se former au **métier de Cuisinier en restauration traditionnelle**.

La formation se déroule sur deux années. Les élèves apprendront progressivement les gestes professionnels conduisant à une production culinaire, en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et visant les compétences suivantes :

- Réalisation de façon professionnelle et logique les préparations préliminaires
- Effectuer les cuissons
- Réaliser les appareils, les préparations, les fonds, les sauces de base.
- Réaliser les hors d'œuvres froids, chauds, à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.
- Dresser les préparations culinaires
- Participer à la distribution
- Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement des matériels et des locaux.
- Réceptionner les marchandises et les contrôler
- Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire
- Assurer les opérations de fin de service (denrées)
- Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux
- Évaluer le travail effectué
- Communiquer au sein de l'entreprise.

## Les Enseignements et les Horaires :

Les matières enseignées vous sont données dans le tableau ci-dessous, à titre indicatif et peuvent être modifiées en fonction du nombre d'élèves et des besoins qui auront été repérés par l'équipe pédagogique.

	1ère année	2ème année
<b>Matières :</b>		
<b>Enseignement Professionnel :</b>		
Travaux pratique de cuisine	9.00	8.50
Travaux pratiques de pâtisserie	3.00	2.50
Technologie culinaire	2.50	2.00
Sciences Appliquées à l'alimentation, l'hygiène et aux équipements	2.00	
V.S.P (Vie sociale et professionnelle)	1.00	1.50
Connaissance économique, juridique de l'entreprise	1.50	
Communication	0.50	
<b>Enseignement Général :</b>		
Expression Française	2.00	
Histoire & Géographie	1.00	
Mathématiques	1.50	
Anglais (LV1)	2.00	
Éducation Esthétique	2.00	
E.P.S.	4.50	
<b>Enseignement Pluridisciplinaire :</b>		
P.P.C.P. (Projet pluridisciplinaire à caractère Professionnel) <<<pour en savoir plus>>>	2.00	

## Les Périodes de Formation en Entreprise :

Les PFE (période de formation en entreprise) sont obligatoires et viennent valider la formation qui se déroule au lycée. La scolarité comprend 14 semaines de PFE réparties sur les deux années de formation.

Les stages se déroulent dans des entreprises de la région. Si les élèves ne peuvent rentrer chaque soir à leur domicile les établissements qui les accueillent les logent.

	Période N°1	Période N°2
1ère année (1 CAP C)	2 Semaines	4 semaines (évaluées pour l'examen)
2ème année (2 CAP C)	4 semaines	4 semaines (évaluées pour l'examen)
<b>TOTAL :</b>	<b>14 SEMAINES</b>	

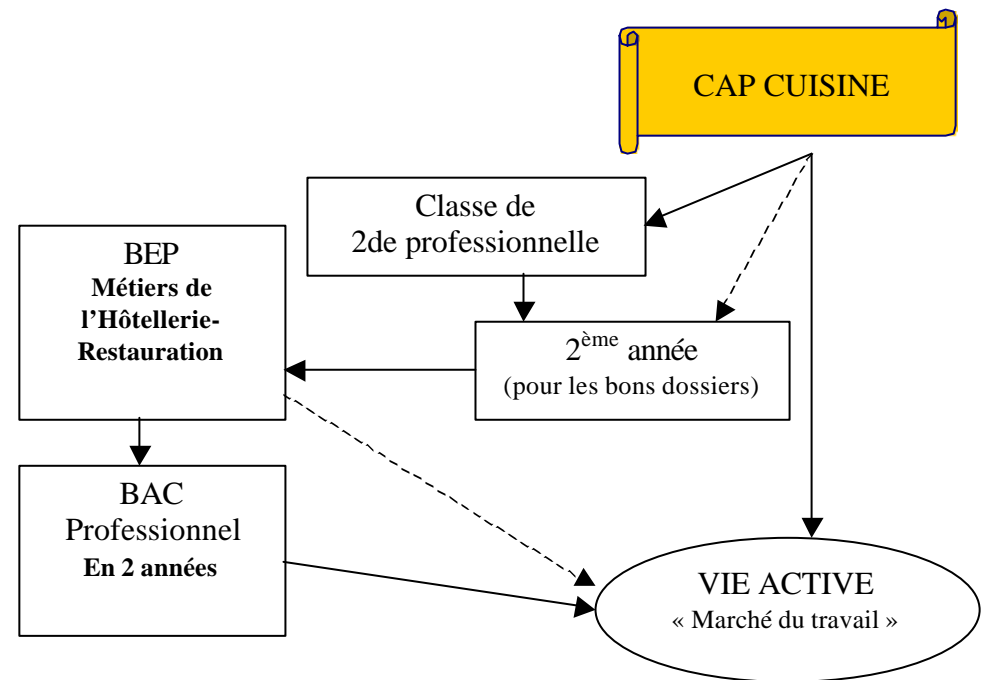
Les élèves sont placés en entreprise selon les choix de l'équipe pédagogique en fonction du profil de l'élève et du profil de l'entreprise. Les familles sont dispensées de la recherche des stages.

## Après le CAP ?

Plusieurs options se présentent aux élèves qui sont au terme de leur formation au CAP Cuisine. Ils peuvent :

- S'insérer dans la vie active
- Se présenter en classe de seconde BEP Métiers de l'Hôtellerie-Restauration dans notre établissement
- Se présenter directement en deuxième année du BEP Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (seulement pour les meilleurs dossiers)

Vous trouverez ci-dessous un organigramme des possibilités offertes aux élèves ayant obtenu leur CAP cuisine :



## Admission :

L'admission des candidats est effectuée sur dossier (appréciations des professeurs, avis du conseil de classe) et à la suite d'un entretien individuel avec la directrice et d'un collège de professeurs.

Le candidat doit être motivé et s'être renseigné sur le métier de cuisinier avant de s'engager dans cette voie.

Le candidat doit correspondre aux critères physiques (Pour les garçons : Pas de cheveux Longs, pas de boucles d'oreilles... Pour les filles :, pas de piercings...) et vestimentaire (tenue correcte) pratiqués dans les métiers de l'Hôtellerie-Restauration.

Si, lors des entretiens individuels, une production écrite est demandée aux candidats, il ne s'agit aucunement d'une épreuve de sélection mais d'un support à l'organisation des modules à mettre en place pour la rentrée suivante.

---

## COMMENT S'INSCRIRE ?

→ Retirer un dossier **directement au secrétariat du lycée** ou le demander par téléphone (02.96.46.47.46) ou par courrier (NB. Aucune autre démarche administrative n'est à effectuer)

→ Le compléter soigneusement et joindre les pièces demandées

→ Déposer le dossier au lycée avant le 15 mai (au delà l'admission se fera en fonction des places disponibles)