



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Cuisine

OBJECTIFS

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires, gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés.
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température. Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Élaborer un menu.
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'État pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans (1 705 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

14 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- CS Cuisinier en desserts de restaurant.
- CS Employé traiteur.
- BP Arts de la table / BP Cuisine.
- BP Boucher / BP Charcutier-traiteur.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2024

Cf Tableau « Réussite examens »

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr