L' avenir...

Poursuite d'études

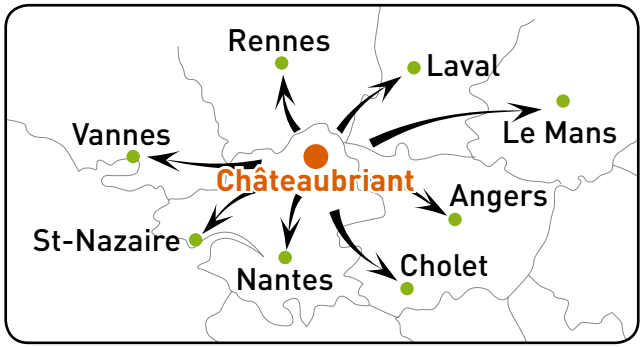
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel). Exemples de formations possibles :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Sommellerie
- Bac pro MHR
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

Débouchés

Le CAP Cuisine vous permet de travailler aussi bien dans un restaurant privé, une brasserie ou en restauration collective.
Après avoir obtenu votre diplôme, vous débuterez en tant que commis de cuisine, puis vous pourrez exercer le métier de cuisinier, gérant de restaurant, chef de partie ou chef de cuisine.

Le lycée polyvalent Môquet-Lenoir se situe au cœur d'une région qui a une forte identité et se caractérise à la fois par ses activités commerciales, agricoles et industrielles. Par la variété de ses formations, le lycée est un acteur important de la vie locale et répond à nombre des besoins de la population et de l'économie du territoire. Le lycée offre un vaste choix de formations générales, technologiques et professionnelles de niveaux CAP, BAC ou BTS. Le lycée mène également une politique d'ouverture européenne.



IMPRIMERIE PLANCHENAULT [2020000092 EF]

Lycée Polyvalent
Guy MÔQUET - Étienne LENOIR
Rue de l'Europe - 44146 CHATEAUBRIANT
Tél. 02 40 81 56 56

Lycée Polyvalent
Môquet-Lenoir

CAP

Cuisine

Le métier

Définition

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Secteurs d'activités

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

Le saviez-vous ?

Que faire après cuisinier ?
Dans un même établissement, le cuisinier peut évoluer vers le poste de second de cuisine, chef de brigade puis chef cuisinier. L'évolution d'un cuisinier est un métier étroitement lié à l'expérience.

La formation

Matières spécifiques

Le CAP Cuisine s'adresse à des élèves de 3e (générale, Prépa Métiers, SEGPA...), qui envisagent d'entrer rapidement dans le monde du travail. La durée de la formation est de 2 ans.

Qualités requises

Le métier de cuisinier est assez exigeant. Il peut requérir des qualités différentes selon l'endroit où on l'exerce. Le cuisinier est souvent sous pression. Il doit donc posséder une bonne résistance physique et être capable de travailler dans le stress et dans l'urgence sans se laisser déborder. D'autant que le rythme de travail, en plus d'être intense, est également décalé.

L'enseignement

Enseignement général

- français
- histoire et géographie
- mathématiques
- physique-chimie
- arts appliqués
- anglais
- enseignement moral et civique
- éducation physique et sportive

Enseignement professionnel

- Cuisine pratique et technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Communication
- Prévention, santé, environnement
- Hygiène alimentaire
- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Connaissance des produits culinaires
- Co-intervention
- Réalisation d'un chef-d'œuvre
- Accompagnement personnalisé

Formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève :

- de découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur HCR ;
- d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences ;
- de faciliter et de développer des qualités professionnelles (la culture d'entreprise, l'esprit d'équipe, etc.) ;
- d'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et le milieu professionnel.

1re année : 7 semaines
2e année : 7 semaines