

## C.A.P. Cuisine

<b>Objectifs de la formation et Emplois visés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le C.A.P. vise à former des professionnels qualifiés, grâce à une maîtrise des techniques fondamentales du métier de cuisinier.</li> <li>• Diplôme de référence de la profession, il permet d'occuper les postes de commis tant dans le secteur de la restauration commerciale que celui de la restauration collective.</li> <li>• Grâce à une expérience professionnelle diversifiée, le titulaire du CAP pourra évoluer vers des postes à responsabilité de chef de partie, puis chef de cuisine.</li> </ul>
<b>Recrutement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elèves issus de la classe de Troisième</li> <li>• Inscription par l'établissement d'origine sur le serveur académique</li> <li>• Affectation selon les procédures AFFELNET</li> </ul>
<b>Contenu de la formation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignement professionnel représente plus de la moitié de la formation répartie en :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Enseignement professionnel</li> <li>○ Vie sociale et professionnelle</li> <li>○ Education civique, juridique et sociale</li> <li>○ Sciences appliquées aux équipements et à l'alimentation</li> </ul> </li> <li>○ Economie-Comptabilité</li> <li>• L'enseignement général comprend :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Français, histoire-géographie</li> <li>○ Mathématiques, sciences physiques</li> <li>○ Anglais</li> </ul> </li> <li>○ Arts appliqués - E.P.S.</li> <li>• Le projet pluridisciplinaire à caractère professionnel permet d'établir le lien avec les matières d'enseignement général et de l'enseignement professionnel.</li> <li>• La certification des diplômes s'effectue sous la forme de Contrôle en Cours de Formation (C.C.F.) étendu à l'ensemble des matières.</li> </ul>
<b>Formations en milieu professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'une durée totale de quatorze semaines, les périodes de formation en entreprise ont pour objectifs de permettre à l'élève de découvrir le milieu professionnel dans ses réalités d'organisation de production et de distribution.</li> <li>• La formation s'articule en 3 périodes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 6 semaines en fin de première année</li> <li>○ 4 semaines en fin de premier trimestre de la seconde année</li> </ul> </li> <li>○ 4 semaines en fin de second trimestre de la seconde année</li> <li>• Les périodes de formation en entreprise font l'objet d'une évaluation certificative intégrée dans la note globale des techniques professionnelles proposée en vue de l'obtention du diplôme.</li> </ul>
<b>Poursuites d'Etudes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spécialisation en un an en Mention Complémentaire             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cuisinier en desserts de restaurant</li> <li>○ Art de la cuisine allégée</li> </ul> </li> <li>○ Traiteur</li> <li>• Possibilité d'intégrer un cycle de BEP métiers de la restauration en première ou seconde année selon l'avis du conseil de classe.</li> </ul>