



CAP CUISINE

Une formation de 2 ans pour acquérir les bases en cuisine

Les objectifs

Le certificat d'aptitude professionnel forme aux techniques fondamentales de la cuisine et permet d'exercer en temps que commis ou employé dans tous les types de restauration.

Les qualités demandées :

Curiosité pour la restauration, disponibilité et adaptabilité, attrait pour le travail en équipe.

Les moyens

Etablissement dans un cadre proche de la nature.
Un laboratoire de dégustation, deux restaurants, trois cuisines, et un laboratoire de pâtisserie dans un complexe hôtelier.
Un centre de documentation et d'information.
Un équipement multimédia.
Des terrains de sport, activités de pleine nature.
A proximité de la patinoire et du centre nautique.
Desserte régulière par bus.

Mini stage

Possibilité de faire une journée mini stage dans la section choisie.

Conditions d'admission

Après une classe de troisième ou une réorientation en classe de seconde et au-delà. La demande d'orientation se fait dans l'établissement scolaire d'origine.

Inscription

Procédure d'orientation académique (renseignements à demander auprès de votre établissement) + entretien de préinscription au lycée Saint Joseph l'Amandier sur rendez vous toute l'année scolaire.

Date limite du dépôt de dossier

Mai/juin.

Régime

Demi- pension, internat.
Statut lycéen.

L'établissement est sous contrat d'association avec l'état et à ce titre, habilité à percevoir toutes aides : bourses, fonds sociaux, équipements professionnels.

L'enseignement

Au lycée :

Horaires hebdomadaires

MATIERES ENSEIGNEES	Seconde	Terminale
ENSEIGNEMENT GENERAL		
Français – Histoire – Géographie Langue vivante Mathématiques – sciences Arts appliqués et cultures artistiques Prévention santé environnement Education civique, juridique et sociale Education physique et sportive	16 h	16 h
Aide individualisée	1 h	1h
ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL		
Sciences appliquées à l'hygiène et à l'environnement Enseignement technologique et professionnel de cuisine Technologie professionnelle	17 h	17 h

En entreprise :

Votre enseignement est complété et validé par des périodes de formation en milieu professionnel :

- 6 semaines lors de l'année de seconde
- 8 semaines lors de l'année de terminale

Ces stages se déroulent dans des établissements hôteliers choisis en formation des demandes et aptitudes de chacun.

Modalités d'examen :

Contrôle en cours de formation et épreuves ponctuelles en fin de terminale.

Après le diplôme

A la fin de ce cycle scolaire, deux choix vous sont offerts :

- la poursuite d'études : 1^{ère} BAC pro 3 ans, mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant ...
- l'entrée dans la vie professionnelle : restauration traditionnelle, à thème ou de charme, restauration collective autogérée ou concédée.