CAP

CUISINE

EN 2 ANS

… APRES UNE 3 EME EN COLLEGE OU UNE 3 EME PRE-PRO….
VOUS SOUHAITEZ UN DIPLOME RAPIDEMENT ?
VOUS SOUHAITEZ UN ACCES AU MONDE DU TRAVAIL ? PORTEUR D'EMPLOI ?
…INTEGREZ UN CAP CUISINE AU LYCEE RENOUVEAU

OBJECTIFS DE LA FORMATION

C'est une formation spécialisée dès la première année. En deux ans, le CAP de cuisinier forme un professionnel immédiatement apte à assurer la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration : commerciale et collective. Commis de cuisine au départ, il n'est pas rare de voir les titulaires de ce CAP gravir les échelons.

DESCRIPTIF

Il s'agit d'une formation en 2 ans qui forme aux fonctions de cuisinier, aide-cuisinier, commis de cuisine…

On trouve dans la formation 60 % d'enseignement professionnel mais également de nouveaux enseignements : les sciences appliquées, la technologie, la gestion… Une langue vivante : l'Anglais

Toutes les matières générales et professionnelles sont évaluées en CCF (contrôle en cours de formation)

PROFIL de L'ELEVE

Pour réussir dans cette formation, il faut avoir :

- Une bonne résistance physique qui permet de supporter de longues stations debout et des températures élevées.
- Accepter de travailler tous les produits (viandes, poissons)
- Avoir une tenue parfaite et une excellente hygiène corporelle.
- Etre dynamique et motivé
- Respecter l'autorité
- Aimer le travail manuel bien fait
- Avoir le sens de la créativité et de la décoration.
- Aimer le travail en équipe et l'esprit d'équipe.

STAGE en MILIEU PROFESSIONNEL

Intégration au sein d'équipes de professionnels de la restauration pour 14 à 16 semaines de stages en entreprise dont 2 périodes seront évaluées pour l'examen.

CONDITIONS D'ADMISSION

Troisième de Collège - Troisième Pre-Pro ou après un autre diplôme de niveau V

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION

Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt
Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 - contact@lerenouveau.org – lerenouveu.org

Renouveau Lycée Hôtelier

CAP

CUISINE

EN 2 ANS

Enseignements obligatoires	1ére année	2eme année
Enseignement général		
Français et Histoire Géographie	3,5 h	3,5 h
Anglais ou Espagnol	2 h	2 h
Mathématiques et Sciences Physiques	3,5 h	3,5 h
Arts appliqués	2 h	2 h
Education civique, juridique et sociale	30 '	30'
Education physique et sportive	2,5 h	2,5 h
Enseignement Technologique et professionnel		
Production culinaire, distribution, entretien des locaux, etc..	18 h	17 h
Vie sociale et professionnelle	1 h	1,5 h
Aide individualisée		
Français ou mathématiques	1 h	0 h
Total hebdomadaire sans aide	33 heures	32,5 heures

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION

Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt
Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 - contact@lerenouveau.org – lerenouveu.org

Renouveau Lycée Hôtelier