

## INFOS :

Pour qui ? Tous les élèves de troisième (générale et professionnelle) ; Cap en 1 an possible pour certains élèves. Passerelles avec le bac pro cuisine.

## Option :

Cuisine.

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un

mets ou assemble des produits pré élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et

respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.



## Et après ?

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer en préparant un bac pro ou une mention complémentaire.

## Exemples de formations poursuivies:

MC Cuisinier en desserts de restaurant  
MC Employé traiteur  
MC Sommellerie  
Bac pro Commercialisation et services en restauration  
Bac pro Cuisine  
BP Boucher  
BP Charcutier-traiteur  
BP Cuisine

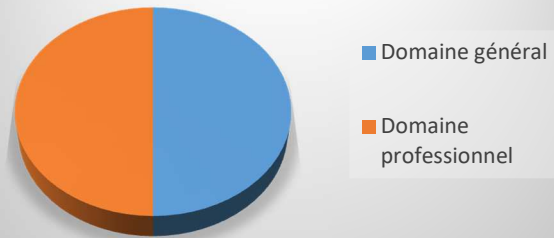
## EMPLOIS :

- cuisinier
- chef de cuisine
- gérant de restauration collective
- restaurateur

# INSTITUTION ROBIN ST VINCENT DE PAUL

- **Domaine général**
- Français, histoire-géographie, anglais, mathématiques, sciences, éducation physique.
- **Domaine professionnel**
- Technologie et travaux pratiques en cuisine., connaissance de l'entreprise, prévention santé environnement, sciences appliqués à l'alimentation

## Contenu de la formation



## L'examen :

Le principe est le CCF complet pour obtenir le CAP.  
Les notes cumulées au cours des deux années y compris celles des stages comptent pour l'obtention du CAP.



## Stages :

14 semaines sur les 2 ans de formation (6+8).  
Exemple de lieux de stages : les 4 mains à Salaise sur Sanne, Brasserie le Sud Paul Bocuse à Lyon, le Musé à Vienne, Campanile à Dardilly, Collège Baty à Pélussin.



## Pour toute information :

- Secrétariat lycée hôtelier : 04 74 31 18 70
- Standard général : 04 74 53 01 21
- Email : [lyceehotelier@institution-robin.fr](mailto:lyceehotelier@institution-robin.fr)
- Email : [robin.vienne@institution-robin.fr](mailto:robin.vienne@institution-robin.fr)
- [www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)

