

CAP CUISINE

Initial

Apprentissage



En partenariat avec :

CAP CUISINE

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE LA CUISINE

Initial ou Apprentissage

Durée de la formation

- 2 ans (1 an sous conditions).
- Apprentissage possible.

Pour qui ?

Tous les élèves de troisième (générale, technologique, prepa-métiers, segpa).

Rythme d'apprentissage

Semaines entières selon emploi du temps.

La formation

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'oeuvre, 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.
- BP Commercialisation et Services en Restauration.
- BP Cuisine.
- BP Boucher.
- BP Charcutier-Traiteur.

Exemples de débouchés professionnels

- Cuisinier.
- Chef de cuisine.
- Gérant de restauration collective.
- Restaurateur.

CONTENU DE LA FORMATION ET PROGRAMME

Domaine général

- Français.
- Histoire-Géographie.
- Anglais.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Education Physique.

Domaine professionnel

- Technologie et travaux pratiques en cuisine.
- Connaissance de l'entreprise.
- Prévention Santé Environnement.
- Sciences appliquées à l'alimentation.

Stages

14 semaines sur les 2 ans de formation (6+8).

Exemples de lieux de stage :

- Brasserie le sud Paul Bocuse à Lyon.
- Le Muse à Vienne.
- Le Don Rocco à Roussillon.

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.

Campus

Les locaux de formation et le restaurant d'application sont installés dans le Château de Bellerive au Sud de Vienne.



INSTITUTION ROBIN

Établissement Catholique
d'Enseignement Privé associé à l'État

Contact - Initial

Lycée Polyvalent, section hôtellerie

lyceehotelier@institution-robin.fr

04.74.31.18.70

Contact - Apprentissage

Unité de formation en apprentissage

ufa@institution-robin.fr

04.74.53.09.78

Campus de Vienne Sud
Château de Bellerive

1 quai Frédéric Mistral, 38200 Vienne

www.institution-robin.com

