

CAP CUISINE

CAP RESTAURANT



La formation CAP assure au jeune un apprentissage méthodique et complet d'un métier de base. Il débouche sur un métier déterminé.

CAP Cuisine :

Le titulaire du CAP participera à **l'organisation et à la production culinaire** sous la responsabilité du chef de partie ou de cuisine.

Sa formation lui permettra de mettre en œuvre des notions

- **de maîtrise des techniques professionnelles de base**
- **d'appréciation** : vérifier quantitativement et qualitativement les denrées nécessaires, rectifier une situation, un goût
- **de communication**



CAP Restaurant :

Sa formation lui permettra de :

- **maîtriser les techniques professionnelles de base** en accueil et service
- **s'adapter aux différentes activités du restaurant**
- maîtriser des travaux d'écriture et de calcul relatifs au service
- **d'organiser** et de respecter les consignes de travail
- **de communiquer**
 - accueillir et renseigner le client
 - expliquer les cartes des menus et des vins
- **d'apprécier**
 - interpréter un document
 - l'harmonie des tables



Programme de formation :

Au lycée :

32 heures par semaine, réparties pour moitié entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Education physique et sportive

Enseignements professionnels :

- Sciences appliquées
- Gestion
- Technologie professionnelle
- Travaux pratiques

En entreprise :

14 semaines de formation en entreprise réparties en 4 périodes sur les deux années compléteront l'enseignement dispensé au lycée.



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

Lycée Charles de Foucauld

Allée d'Athènes – 67300 SCHILTIGHEIM

Tél : 03 88 18 60 00 - Fax : 03 88 18 60 09