

LE CUISINIER

LE GOÛT & LA PASSION DU PRODUIT



CAP



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA – CENTRE DE FORMATION CONTINUE

Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM

03 88 18 60 00



CAP Cuisine

LE GOÛT & LA PASSION DU PRODUIT

Objectifs de la formation

Former de futurs professionnels capables de maîtriser les techniques culinaires et ayant une bonne connaissance des produits. A l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des mets de l'entrée au dessert en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pré-requis

Sortir de 3^{ème} générale, 3^{ème} prépa-métiers
Aimer le travail d'équipe
Avoir le sens de la rigueur et de l'organisation
Avoir le goût de la précision

Durée

2 ans de formation au lycée, 14 semaines de stage en entreprise
2 ans de formation par la voie de l'apprentissage

Evaluations

Contrôle continu, validation en cours de formation. Dossier professionnel

Modalités pédagogiques

Cours théoriques d'enseignement général en présentiel et/ou en distanciel
Travaux pratiques dans nos 3 cuisines équipées
Logiciel HACCP Epack Hygiène
Salle informatique, classe mobile et WiFi dans tous les espaces

Poursuite d'études

BAC PRO Cuisine, BAC PRO CSR, MC Employé traiteur, MC Cuisinier en desserts de restaurant

Débouchés

Cuisinier en restauration traditionnelle ou collective, traiteur

Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de prestations pour les personnes en situation de handicap
Accès à la prestation, contactez l'établissement

Modalités d'inscription

Contactez l'établissement
Rentrée en septembre

Tarifs

Gratuit en contrat d'apprentissage
Prise en charge possible par un OPCO
Pour plus d'informations, contactez l'établissement

PARCOURS

