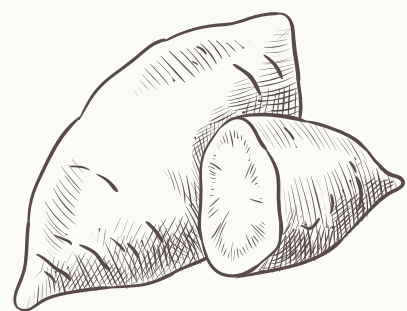


CAP CUISINE



2
ANS

www.sitebrimentgenial.com

La cuisine pédagogique



- LES ELEVES APPRENNENT À FAIRE UNE CUISINE GASTRONOMIQUE, À UTILISER DIFFÉRENTES ÉPICES, À PÂTISSER, À DRESSER LES ASSIETTES DANS LA CUISINE PÉDAGOGIQUE ET LES ÉLÈVES D'HÔTELLERIE-RESTAURATION SERVENT LES REPAS DANS LE RESTAURANT PÉDAGOGIQUE.



Ils utilisent le four, les gazinières, les robots à pâtisserie

« Pour être un bon cuisinier, il faut être rapide, motivé, efficace. Il ne faut pas être susceptible et être à l'écoute des chefs.

Il ne faut pas fumer pour garder un bon palais" Léa, élève en 2ème année



Après le CAP, les élèves peuvent travailler dans des grands restaurants ou faire un bac professionnel, un apprentissage ou encore une mention complémentaire.

