

C.A.P Cuisine

Objectif de la formation :

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

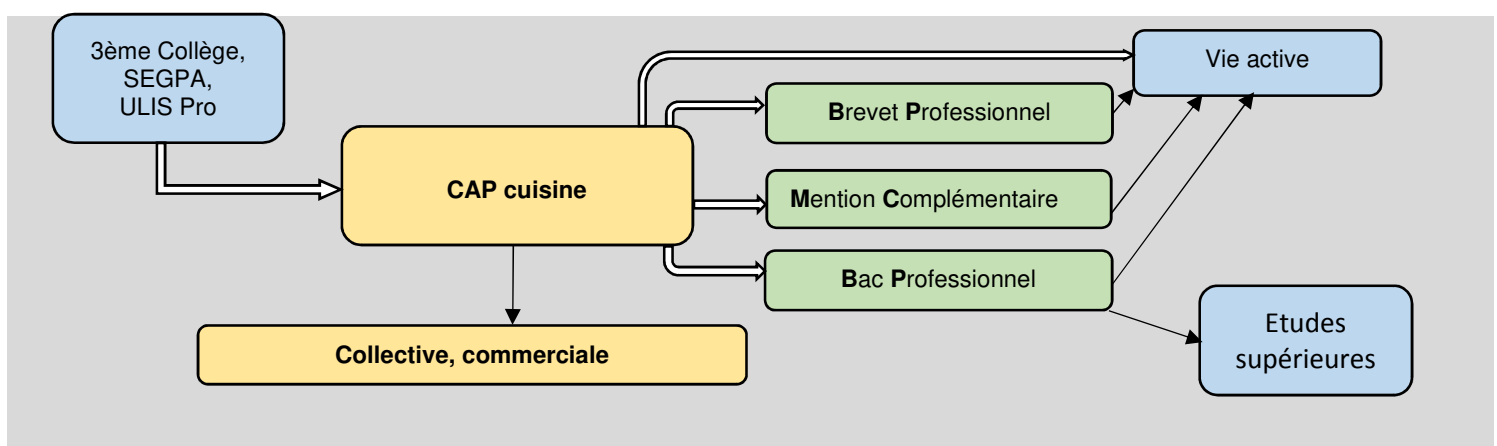


La formation :

Le CAP est un diplôme de niveau 5, il se prépare sur 2 ans avec une période de formation en milieu professionnel (P.F.M.P.) de 14 semaines réparties sur les deux années.

Horaire hebdomadaire :

Matière	2ndeCAP	T cap
Français – Histoire/Géographie – Education civique	2	2
Mathématiques - Sciences physiques	2	2
Langue vivante	1	1
Prévention Santé et Environnement (PSE) Enseignement professionnel, Co-intervention mathématiques, Co-intervention Français Réalisation d'un chef d'œuvre	19	19
Arts appliqués	1	1
Education Physique et Sportive (EPS)	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et au choix d'orientation	3.5	3.5
Total	31	31



ULIS : **Unité Locale pour l'Inclusion Scolaire Professionnelle**

EREA/LEA Robert Doisneau, 149 rue Cavalier de la Salle BP 384 - 50004 SAINT LO CEDEX

Tél : 02 33 77 81 30 - Fax : 02 33 77 81 40

Courriel : Ce.0501232T@ac-caen.fr Site : <https://lycee-robert-doisneau.etab.ac-caen.fr> Twitter : @lycdoisneustlo