



CAP CUISINE

professionnalisme

créativité

polyvalence

Maîtrisez les gestes qui font les grands chefs !

Venez découvrir une formation qui vous ouvre les portes du secteur de la cuisine. Vous apprendrez à élaborer des plats, maîtriser les techniques de cuisson, organiser la mise en place et travailler en équipe. Cette formation vous permettra de développer des compétences professionnelles solides et d'évoluer dans un environnement créatif, au sein de restaurants, d'hôtels et bien d'autres.

1 AN
OU
2 ANS

APRÈS LA 3^e

C'est pour qui ?

Les candidats au CAP Cuisine sont issus d'établissements privés, publics ou agricoles.

Classe de 3^e EGPA / ULIS

Classe de 3^e générale

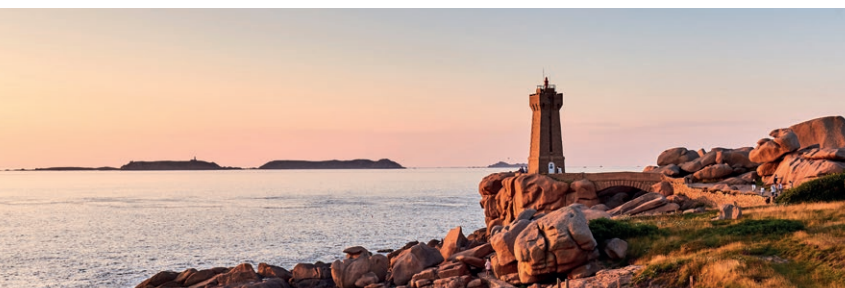
CAP d'autres spécialités

Classes préparatoires à l'apprentissage / 3^e Prépa Métiers

Élèves issus de 4^e ayant 16 ans révolus au plus tard fin avril qui suit la rentrée en première année de CAP

C'est où ?

Idéalement situé près de la Côte de Granit Rose, le CAP Cuisine de l'Ensemble Scolaire Catholique de Lannion vous prépare à maîtriser les aspects d'un secteur captivant !



**école
d'hôtellerie
et de tourisme**
Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION



SUIVEZ-NOUS !

@leecehotelierdetourismelannion

CAP CUISINE

Les objectifs de la formation.

Ce CAP prépare à la réalisation de plats et à l'application de diverses techniques culinaires. Les élèves y découvrent et approfondissent les méthodes de cuisine tout en développant une connaissance fine des produits.



Sur une période de deux ans, les élèves sont formés aux prestations suivantes :

- Confection de mets (de l'entrée au dessert).
- Dressage des assiettes.
- Élaboration de menus.
- Gestion des approvisionnements et des stocks.
- Gestion des normes d'hygiène et de sécurité.

14
semaines
de stage

Les élèves bénéficient de 14 semaines de stage sur 2 ans en entreprise.

AIDE FINANCIÈRE

- ✓ Notre lycée est sous contrat avec l'État, il est habilité à recevoir des **élèves boursiers**.



Les poursuites d'études !

Ce CAP permet d'entrer directement dans la vie active, mais il est également possible, sous certaines conditions, de poursuivre ses études en un an avec un Certificat de Spécialisation (CS) ou en deux ans avec un Bac Professionnel ou un Brevet Professionnel (BP).

Exemples de formations :

Bac Pro MHR CSR
(Commercialisation et Services en Restauration)
ou Cuisine

CAP Boucher,
Charcutier-traiteur,
Pâtisserie

BP Arts de la cuisine



Les débouchés professionnels


Le titulaire du CAP Cuisine occupe des fonctions de commis cuisinier/ière dans divers secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités. Il ou elle peut travailler dans les structures suivantes :

- Restaurants traditionnels
- Restaurants gastronomiques ou thématiques
- Brasseries
- Établissements de traiteur
- Restaurants d'entreprise, restaurants scolaires ou structures de santé
- Cuisines centrales ou industrielles
- Restauration mobile : à bord de bateaux, dans les trains ou à domicile.

**école
d'hôtellerie
et de tourisme**
Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Saint-Joseph-Bossuet Lannion
4 rue de la Bienfaisance
02 96 46 26 00
www.saintjosephlannion.fr

 SUIVEZ-NOUS !
@lyceehotelierdetourismelannion

INFOS contact@saintjosephlannion.fr