

Inscription au RNCP
38430

Diplôme Niveau 3



Durée de la formation :
2 ans - statut scolaire

Rythme de la formation:

temps plein école
de septembre à juin
-
16 semaines de stage
rémunérées en entreprise :
2 x4 semaines la 1ère année
2 x4 semaines la 2ème année



Pré-requis

Après une classe de 3ème
complète

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap (PSH).
Accompagnement de notre référent
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités
indispensables**

- Excellente condition physique (station debout prolongée, amplitude horaire, périodes de "coups de feu")
- Habileté et dextérité
- Accepter les rigueurs du travail en équipe
- Avoir le sens de l'organisation
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

LYCÉE CAP CUISINE 2 ANS

OBJECTIF PRINCIPAL

*Acquérir les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques de la cuisine traditionnelle française.
Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Cuisine*

LE MÉTIER DE CUISINIER

Travail de technicité, d'attention et de sensibilité, la cuisine est le métier le plus connu de l'hôtellerie-Restauration. C'est aussi l'un des plus durs et des plus exigeants.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation courte d'une durée de 2 ans, le CAP Cuisine permet :

- d'acquérir les bases théoriques et pratiques de la cuisine
- d'apprendre à connaître les produits
- de réaliser des plats (entrées, plats, desserts) en utilisant différentes techniques de production culinaire
- de préparer des légumes, viandes, poissons avant d'élaborer un mets
- d'apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- de réaliser des préparations chaudes ou froides : hors-d'oeuvres, sauces, desserts
- d'apprendre à entretenir son poste de travail et à respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- d'agir en respectant l'environnement

FORMATION

Cette formation s'effectue sous statut scolaire, en temps plein au lycée. L'enseignement comprend des matières générales et des matières professionnelles pour se former à la cuisine. Le CAP est ponctué de 16 semaines de stage rémunérées afin de familiariser l'élève avec le monde de l'entreprise. Chaque jeune sera accompagné par le bureau des stages du lycée pour son placement en entreprise en fonction de son profil. Les lieux d'accueil sont des restaurants de cuisine traditionnelle française.



Le + de Belliard

Un Bureau des Stages dédié à l'accompagnement et au placement des élèves en entreprise en fonction du profil de chaque jeune.



Évaluation :

Matières générales
Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au Lycée et en entreprise (épreuve écrite, pratique, orale)
- Ponctuel (convocation à date et heure fixes)



Inscriptions :

- **Procédure AFFELNET obligatoire**
- Entretiens PASS-PRO valorisés pour l'affectation
- Possibilité de mini-stages pour découvrir l'établissement

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Technologie cuisine - Connaissance des produits - Technologie Appliquée
Travaux pratiques - Sciences Appliquées - Prévention Santé et Environnement - Chefd'Oeuvre

ENSEIGNEMENT GENERAL :

Français / Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Mathématiques / Sciences
Anglais - Arts appliqués et culture artistique - Education Physique et Sportive

EXAMEN FINAL

L'élève est évalué au lycée et en entreprise, tout au long de l'année et pendant ses deux ans de formation.

Ce sont ces notes qui sont prises en compte pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble des matières générales et des matières professionnelles
- la moyenne dans les matières professionnelles
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire.
- Toute absence est éliminatoire.

DÉBOUCHÉS

Le diplôme du CAP Cuisine 2 ans permet :

- d'acquérir une première qualification professionnelle reconnue par la profession
- de démarrer dans la vie active avec un poste de commis de cuisine
- la poursuite d'études est également possible en : Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (9 mois) ou FCIL Cuisine Bien-Être et Durable (9 mois) ou Bac Professionnel Cuisine (2 ans) ou Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (2 ans).