

## Enseignement

### Enseignement technologique et professionnel

Travaux pratiques

Technologie

Sciences appliquées

Comptabilité-Gestion

Prévention-Santé-

Environnement

### Domaine général

Français

Histoire-Géographie

Enseignement Moral et

Civique

Langue vivante

Mathématiques-Sciences

Education esthétique

EPS

## Poursuite d'études

Le CAP est un diplôme qui permet de rejoindre la vie active.

Seuls les élèves motivés ayant un excellent dossier pourront avoir la possibilité de poursuivre en Bac Pro. Ces élèves intègrent la classe de première grâce à un dispositif appelé "passerelle" qui leur permet de se présenter à l'examen du Bac Pro à l'issue des deux dernières années de formation.



RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



## Cuisine



RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION

Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr

www.lyc-lecastel.fr

LYCEE LE CASTEL

## Qualités à développer

Le titulaire d'un CAP est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans le secteur de la restauration traditionnelle.

Il assure la production culinaire et sa distribution sous l'autorité d'un responsable. Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits

Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession : importance de la tenue vestimentaire et corporelle, politesse, élocution, ponctualité, assiduité et envie d'apprendre.

## Formation

Des périodes de formation en milieu professionnel viennent bien sûr renforcer les différents enseignements théoriques. La durée des semaines de stage sur le cycle de formation sera de 14 semaines sur les 2 ans de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans des entreprises ou des établissements ayant une fonction de restauration collective, de restauration rapide, de production et de conditionnement agroalimentaires.



## Débouchés professionnels

Le titulaire du CAP :

- Assure la préparation préliminaire
- Met en œuvre diverses techniques de cuisson
- Elabore des fonds et sauces
- Réalise de la pâtisserie
- Participe au dressage des assiettes

A la fin de sa formation, le jeune pourra prétendre à des postes de commis ou de cuisinier en restauration commerciale, ou collective.