



CAP CUISINE



LYCEE LE CASTEL

Ecole Hôtelière

22 Rue Daubenton

BP 1515 – 21033 DIJON CEDEX

Tél : 03 80 76 70 30

CAP CUISINE

A qui s'adresse
cette formation
?

A tout jeune post 3^{ème}
désireux de découvrir le
monde de la cuisine :
techniques de cuisson,
produits, réalisation des
sauces, pâtisserie...



2 années de formation dont
14 semaines en entreprise

Commis de cuisine
ou
Cuisinier, après quelques
années d'expérience
professionnelle...
Ce professionnel assure une
production culinaire et sa
distribution, ceci sous
l'autorité d'un responsable.

Qu'apprend-on en CAP CUISINE ?

(Horaires indicatifs)

**ENSEIGNEMENT
PROFESSIONNEL**
Environ 13 H hebdomadaires

TRAVAUX PRATIQUES ET
TECHNOLOGIE APPLIQUEE
TECHNOLOGIE PROF.
COMMUNICATION
SCIENCES APPLIQUEES
ECONOMIE / GESTION

ENSEIGNEMENT GENERAL
Environ 20 H hebdomadaires

FRANCAIS, HISTOIRE, GEOGRAPHIE
ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE
LANGUE VIVANTE
MATHEMATIQUES
PSE
ARTS APPLIQUES
EPS

QUALITES REQUISES

Etre en bonne condition physique,
Avoir une excellent tenue et
hygiène corporelle,
du dynamisme et de la
disponibilité,
Aimer travailler avec ses mains,
Etre gourmet et créatif

LYCEE LE CASTEL - Ecole Hôtelière
22 Rue Daubenton
BP 1515 – 21033 DIJON CEDEX
Tél : 03 80 76 70 30

Que faire après le CAP ?

- Entrer dans la vie active sur des emplois de commis de cuisine,
- Intégrer le BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- Intégrer une mention complémentaire



académie
Dijon

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

