



# UFA

## FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION

# CAP CUISINE

  
RÉGION ACADÉMIQUE  
HAUTS-DE-FRANCE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 mon  
Avenir pro



GIP FCIP  
  
LILLE  
HAUTS-DE-FRANCE

LYCÉE POLYVALENT  
ELISA LEMONNIER  
DOUAI

# La formation

Formation en 2 ans gratuite

1 semaine en entreprise et 1 semaine en centre de formation

12 semaines de cours par an soit 460 heures par an

Examens en CCF (Contrôles en cours de formation) et ponctuels

Formation pratique en entreprise assurée par le maître d'apprentissage

# Le contrat d'apprentissage

Une formation, un diplôme, un salaire

Pour les jeunes de 15 à 29 ans

Contrat de travail

Salarié d'une entreprise

Rémunération en fonction de l'âge, de la rémunération minimale en % du SMIC ou du salaire minimum conventionnel

# Le métier

Réalisation de plats en utilisant différentes techniques de production culinaire

Gestion de l'approvisionnement

Préparation de légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemblage des produits pré-élaborés

Connaissance des techniques de cuisson et de remise en température

Réalisation de préparations chaudes ou froides

Elaboration de menu

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Bonne résistance physique et capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

# Contenu de la formation

sur **35 heures**

## Enseignements professionnels liés à la spécialité

- Réalisation chef d'œuvre
- Culture professionnelle gestion
- Culture professionnelle cuisine
- Pratique Professionnelle en Atelier Expérimental
- Travaux pratiques cuisine
- Sciences appliquées
- Secourisme

## Enseignements généraux

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques, Sciences-Physiques
- Arts appliqués
- Anglais
- Prévention santé environnement
- EPS
- Accompagnement personnalisé

## Poursuites d'études

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Sommelier
- \* MC Employé traiteur
- Bac pro Cuisine
- BP Boucher
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Charcutier-traiteur
- BP Cuisinier

## Débouchés

Commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective

Le CAP conduit directement à la vie active

Possibilité d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner.



RÉGION ACADÉMIQUE  
HAUTS-DE-FRANCE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



mon  
Avenir pro



GIP FCIP  
CFA  
LILLE  
HAUTS-DE-FRANCE

LYCÉE POLYVALENT  
**ELISA LEMONNIER**  
DOUAI

**817 rue Charles Bourseul**  
**BP 80809**  
**59508 DOUAI Cedex**  
**03 27 95 85 74**



**Trouvez notre formation sur le site de mon  
avenir pro en scannant le QR Code**