

# C.A.P. CUISINE OU RESTAURANT



Formation **TRADITIONNELLE**  
Formation en **ALTERNANCE** \*

## ▶ OBJECTIF

Former des professionnels aux métiers de commis de cuisine ou commis de restaurant.

## ▶ ADMISSION

- Admission dès la cinquième sur dossier scolaire
- Entretien individuel préalable à l'inscription

## ▶ DUREE

Cycle de formation de 2 années avec stages obligatoires en milieu professionnel

## ▶ APRES LE C.A.P.

- **Entrée dans la vie active :** les C.A.P. Cuisine ou Restaurant sont des diplômes reconnus qui permettent une entrée immédiate dans la vie professionnelle.
- **Poursuite des études :** En 3 ans, préparation du BAC professionnel.

## ▶ PROGRAMME

### ■ Enseignement général :

- Français, histoire-géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langue vivante
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive

### ■ Enseignement professionnel :

- Commercialisation et prise de commande / Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Mise en place et service des mets et boissons / Production culinaire
- Technologies - Sciences appliquées - Connaissance de l'entreprise

Le choix de la spécialisation se fait en deuxième année.

\* les employeurs sont proposés par l'école

