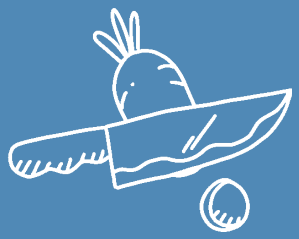
HÔTELLERIE-RESTAURATION



CAP CUISINE

NIVEAU 3 - CAP
Code RNCP : 37553

MODALITÉS PRATIQUES

Accès
- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet après entretien
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

Tarif
- Formation gratuite pour les apprenants

Durée de formation: 1 à 2 ans
Formation en 1 an pour les titulaires d'un diplôme niveau 3 ou supérieur

Heures de formation: 400h à 800h

Rythme de la formation:
12 semaines/an

Langue d'enseignement: Français

Accessibilité:
- Accès des publics en situation de handicap et aménagements spécifiques selon le cas en lien avec la référente handicap.

Lieu:
Lycée professionnel Sainte Thérèse
31800 SAINT GAUDENS

Le (la) titulaire du **CAP Cuisine** occupe un poste dans tous types de cuisine.

PUBLIC CIBLE
- Jeunes, entre 15 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour une RQTH

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

APRÈS LA FORMATION

LES MÉTIERS POSSIBLES
- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Cuisinier(e)

POURSUITE D'ÉTUDES
- Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Mention Complémentaire Employé Traiteur
- Mention Complémentaire Dessert de Restaurant

ENSEMBLE SCOLAIRE SAINTE THÉRÈSE
Notre engagement, c'est votre avenir

CAP CUISINE

HÔTELLERIE RESTAURATION

92%
De réussite à l'examen

CONTACT

Saint Gaudens
16 rue du Bugatet
ufa@stsg.fr
05.62.00.95.10

LES SERVICES AU LYCÉE PROFESSIONNEL

- Accompagnement personnalisé
- Formation Sauveteur Secouriste au travail
- Service d'hébergement
- Service de restauration collective
- Cafétéria

- Proche de la gare de Saint Gaudens

CONTENU PÉDAGOGIQUE

CAP EN 1 AN/ CAP EN 2 ANS
DOMAINE PROFESSIONNEL

- Organisation de la production de cuisine :
  - Culture professionnelle
  - Gestion appliquée
  - Sciences appliquées
- Réalisation de la production de cuisine : pratique professionnelle
  - Préparation et distribution de la production de cuisine
  - Prévention Santé Environnement
  - Réalisation d'un chef d'œuvre

CAP EN 2 ANS UNIQUEMENT
DOMAINE GÉNÉRAL

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences
- Education physique et sportive
- Langues vivantes
- Arts appliqués

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel
- Equipe pédagogique pluridisciplinaire et expérimentée
- Supports pédagogiques numériques

Moyens pédagogiques

- Cuisine et restaurant d'application
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs
- Salle informatique, accès wifi pédagogique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation (CCF)
- Délivrance de l'attestation de formation en fin de parcours

MODALITÉS DE SUIVI DE FORMATION

- Emploi du temps et suivi sur le portail « école directe »
- Suivi de la formation en entreprise via le livret d'apprentissage et les visites en entreprise .
- Supports pédagogiques mis à disposition des apprenants