



Extrait du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne - Le Havre

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1584>

CAP Cuisine

- Nos formations - Hôtellerie -

Date de mise en ligne : lundi 17 février 2014

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

[http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/FORMATIONS /IMG_9048.jpg]

La formation en 2 ans a pour but de former les futurs professionnels aux fonctions de production culinaire (préparations préliminaires, cuissons , appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries) et sa distribution.

Les élèves sont aussi formés à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de leur travail.

Les enseignements pratiques et technologiques représentent la moitié des horaires d'études.

La période de formation en entreprise est de 14 semaines.

Débouchés

- Insertion dans la vie active
- Poursuite d'études en classe de 1ère Baccalauréat Professionnel Cuisine
- Préparation d'un autre CAP pour obtenir une certification complémentaire.