

CAP ADAL : Cuisine-Restaurant

Ce CAP rénové remplace le CAP ADAL AFAT (Activités Familiales, Artisanales et Touristiques).

Pour quoi faire ?

Le titulaire du CAP ADAL Cuisine-Restaurant est apte à remplir les fonctions d'employé de cuisine et/ou d'employé de restaurant dans toutes formes ou produits de restauration.

A titre d'exemple, il peut exercer ses fonctions dans la restauration commerciale (restauration traditionnelle, à thème, restauration rapide, ...) ou dans la restauration collective (cuisine centrale, restauration scolaire, d'entreprises, traiteur, ...).

Il maîtrise à la fois les techniques de bases de la cuisine, de la commercialisation et du service en salle, techniques auxquelles il a été conjointement formé sur l'ensemble du cycle de formation d'une durée de deux années.

Selon la taille, le type de restauration, la catégorie de l'établissement et en fonction de son expérience, le titulaire du CAP ADAL Cuisine-Restaurant peut prétendre accéder progressivement à des postes à plus grandes responsabilités.

Continuer ses études :

Le titulaire de ce nouveau CAP peut compléter sa formation par une année supplémentaire visant l'obtention du CAP Cuisine ou du CAP Restaurant afin de se spécialiser dans l'un ou l'autre des deux métiers préparés (intégration en 2^{ème} année).

Où ?

Enseignement public

→ SEGPA du collège de Magenta

→ SEGPA du collège Francis Carco à Koutio (Dumbéa)

→ Agent de Développement des Activités Locales en 2 ans

■ Pour qui ?

Pour les jeunes issus de DIMA, de 3^{ème} de détermination professionnelle (DP), de 3^{ème} PDMF, ou de 3^{ème} SEGPA en priorité.

■ Où ?

En ALP (Annexe de Lycée Professionnel) ou en SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté).

■ C'est quoi ?

Il offre une formation professionnelle polyvalente de niveau V (deux ans d'études après la 3^{ème}).

Les horaires de la semaine se répartissent entre enseignement général (16 heures) et enseignement professionnel (16 heures).

Il prépare les élèves à une certaine polyvalence dans un champ de métiers bien définis. Il correspond à une demande des artisans, des petites entreprises, particulièrement depuis qu'ils ont été rénovés.

■ Enseignements et horaires en 1^{ère} année de CAP ADAL

Enseignements obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géo	3 h
Instruction civique	1h
Maths-sciences appliquées	4 h
Langue vivante	2 h
Education physique et sportive	2 h
Prévention santé environnement	1 h
Connaissance de l'entreprise	1 h
Enseignement technologique et professionnel	16 h
Accompagnement personnalisé	2 h
Total horaires hebdomadaires	32h

■ Et après...

Un CAP de spécialité en 1 an (directement en 2^{ème} année) ou l'insertion professionnelle.

STATISTIQUES : En Nouvelle-Calédonie, il y a eu suffisamment de places pour satisfaire les demandes.