

Objectifs du C.A.P. Cuisine

Le titulaire de C.A.P. cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective.

Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.



LYCEE PROFESSIONNEL

COMMERCIAL et **H**ÔTELIER

AUGUSTE ESCOFFIER

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 24.26.73

Renseignements auprès du chef
de travaux Section Hôtelière au
24.26.71

E-mail : bmathis@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch



LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER

Une formation diplômante de niveau V dont la fonction principale est la production culinaire.



CAP CUISINE

Perspectives de la Formation

Insertion professionnelle :

Le titulaire du C.A.P. cuisine pourra accéder rapidement à des emplois de commis de cuisine dans le secteur de :

- La restauration commerciale,
- La restauration collective,
- Les entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

Cette formation permet de voyager et d'exercer ce métier dans le monde entier.

Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du C.A.P. cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilité.

Possibilité de poursuite d'études vers : une mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant ou une 1^{ère} Bac Pro Cuisine pour les meilleurs élèves.

RECRUTEMENT :

24 élèves sont recrutés.

PROFIL REQUIS :

- Etre en très bonne condition physique,
- Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- Etre méthodique et organisé,
- Etre créatif et observateur,
- Etre à l'écoute et assidu,
- Etre ponctuel, sobre et propre,
- Etre disponible,
- Etre rapide dans l'exécution des tâches.

TENUE PROFESSIONNELLE :

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.

PRINCIPE :

Formation en alternance école-entreprise:

- 14 semaines de formation en entreprise de restauration effectuées sur 2 années :

- Le reste du temps de formation a lieu au Lycée professionnel afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des gestes professionnels.

Enseignement général : 16 heures

Enseignement professionnel : 16 heures

LA FORMATION :

Une formation de 32 heures axée sur des travaux pratiques, de la technologie appliquée et professionnelle. Des sciences appliquées, de la gestion appliquée, des mathématiques, du français, de l'anglais, de la vie sociale professionnelle, des arts appliqués et du sport.