

CAP CUISINE

FORMATION

Le titulaire du CAP est formé à la réalisation des plats et à l'utilisation de différentes techniques de production culinaire.

ENSEIGNEMENTS

ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE & PROFESSIONNEL

Enseignement de spécialité
Économie et gestion
Prévention, Santé et
Environnement

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français Histoire-Géographie
Mathématiques
Langue vivante
Arts appliqués
EPS

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés.

POURSUITE D'ÉTUDES

Bac professionnel cuisine
Certificat de Spécialisation desserts en restaurant

INSERTION PROFESSIONNELLE

Dans les entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, brasserie, traiteur, cuisine centrale, restaurant d'entreprise...

2 ans



2 rue Georges Baudoux
BP 371 98845 NOUMÉA
27 63 88

P F M P

14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel