



CHARLES
DE FOUCAULD
ENSEMBLE SCOLAIRE

CAP CUISINE

Voie scolaire ou apprentissage



Public visé :

- Elèves sortant de 3^{ème}, de dispositifs ULIS ou SEGPA. Possibilité d'adapter le parcours pour des élèves issus de 2^o de 1^o ou de T^o.
- Pour correspondre à la profession je dois :
 - Etre rigoureux(se) en terme d'hygiène et de propreté, être soigné(e).
 - Avoir le goût pour le travail en équipe.
 - Être discipliné(e) et organisé(e)
 - Être résistant(e) physiquement.

Contenu de la formation

Enseignement Général	Horaires hebdomadaires indicatifs	Coefficients à l'examen
Français - Histoire-Géographie *	3 h	3
Mathématiques Sciences physiques *	3 h	2
Anglais	1,5 h	1
Education Physique et sportive	2 h	1
Arts appliqués	1 h	
Accompagnement	3 h	
<i>*co-intervention des disciplines avec l'enseignement professionnel.</i>		
Enseignement Professionnel		
Production et technologie culinaire*	13 h	15
Sciences appliquées	1.5 h	1
Gestion de l'Entreprise	1.5 h	1
Prévention Santé Environnement	1.5 h	1
Formation en entreprise	14 semaines	
Heures hebdomadaires :	31 h	



Périodes de formation en milieu professionnel

- 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

Poursuites d'études

- Le CAP est une qualification professionnelle dont la finalité peut être l'insertion sur le marché du travail. Mais elle peut également se poursuivre, par un BAC PRO cuisine, une MC Cuisinier en desserts de restaurant proposés au LPP SAINT JEAN, en apprentissage le cas échéant.

□ Nature du diplôme et de l'activité

- Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits semi-élaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.
- Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.
- Le ou la diplômé/e débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

□ Frais de scolarisation

- Le coût de la scolarisation est détaillé dans l'annexe du dossier d'inscription, environ 90 € par mois.

□ Possibilité de suivre cette formation en apprentissage

- La formation est possible en apprentissage à partir de la deuxième année uniquement. Contrat de 6 à 12 mois pouvant être signé à tout moment au cours de la deuxième année de formation.
- Projet accompagné par les équipes pédagogiques selon les capacités de l'élève à envisager cette modalité de formation, aide à trouver une entreprise pour signature d'un contrat au cours de la formation.
- 13 semaines de cours par année de formation entre septembre et juin, selon un calendrier établi.
- 35 h de cours hebdomadaires selon les matières présentées ci-dessus, suivis avec les élèves en statut scolaire.
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire dans cette situation
- Frais de scolarité et d'équipements alors pris en charge par AKTO, organisme de la branche professionnel du secteur en charge des apprentis.
- Rémunération perçue par l'apprenti :

Moins de 18 ans	minimum 27 % du minimum conventionnel*
18 à 20 ans	minimum 41 % du minimum conventionnel*
21 à 25 ans	minimum 53 % du minimum conventionnel*
26 à 30 ans	minimum 100 % du minimum conventionnel*

□ Débouchés professionnels

Restauration commerciale

Poste de commis de cuisine en restauration commerciale, traditionnelle ou gastronomique, à thème.

Nombreuses offres d'emploi

Restauration sociale

Poste de commis de cuisine pour débiter en restauration collective scolaire, d'entreprise, médicale, en secteur privé ou public.

□ Modalités d'inscription

- Prendre rendez-vous avec le directeur de l'établissement, en téléphonant au 05.55.31.79.29.

Lycée professionnel SAINT-JEAN
26 rue Eugène Varlin – BP 870 87016 LIMOGES.
Tél : 05.55.31.79.29 – Fax : 05.55.31.79.31
courriel : stjean@chdf.fr
site web : www.chdf.fr