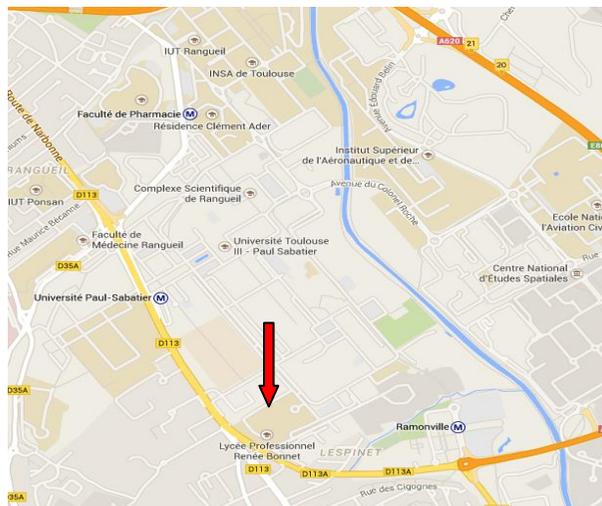


QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

Après une 3^{ème} Générale ou une 3^{ème} Prépa Métiers ou SEGPA.



COMMENT ACCÉDER AU LYCÉE ?



Lat : 43.554969

Long : 1.468043



Réseau Bus.

Lignes 56, 81, 82, 112 : arrêt Clotasses.

Lignes 34, 44, 78, 115 : arrêt

Université Paul Sabatier.

Lignes 27, 37, 79, 88, 111, 112, TAD 119,

L6 : arrêt Ramonville.

Réseau Métro.

Métro ligne B : arrêt Université Paul Sabatier.

Métro ligne B : arrêt Ramonville.

Réseau Téléo : Arrêt Université Paul Sabatier

**CAP
Cuisine**

QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Accès direct à la vie active

Commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Poursuites d'études

- Possibilité de prolonger la formation par un Baccalauréat Professionnel Cuisine.
De bons résultants en CAP vous donnent accès à une "passerelle" pour intégrer directement la 1^{ère} Baccalauréat Professionnel Cuisine.

- Brevet Professionnel Cuisine

- Mention Complémentaire : Traiteur ou Cuisinier en desserts de restaurant ou Sommelier



Lycée Professionnel
Renée Bonnet

1 allée du Lt LAFAY - BP 44374 – 31432 Toulouse Cedex 4

<http://renee-bonnet.entmip.fr>

Mél : 0310054r@ac-toulouse.fr

Tél. : 05 62 88 91 11

EN QUOI CONSISTE LE MÉTIER ?

Le/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 pré-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'œuvres, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il/elle est capable d'élaborer un menu.

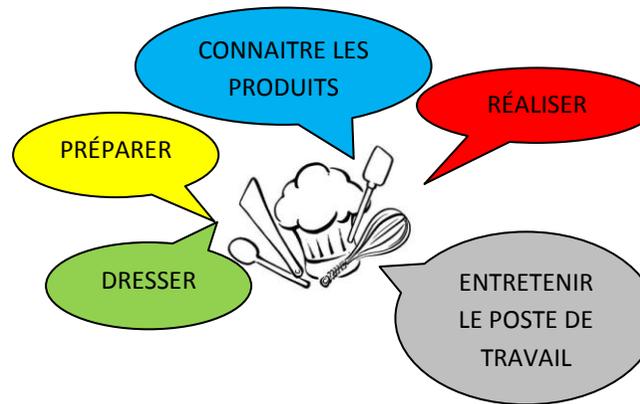
Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITÉS ?

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine.



QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS ?



Le commis de cuisine prépare à partir de produits choisis des mets qu'il met en valeur lors du dressage.

Il peut aussi assembler des produits pré-élaborés.

Il entretient son poste de travail et les locaux tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

QUELLES SONT LES QUALITÉS ATTENDUES ?

- Supporter un rythme de travail rapide.
- Avoir une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.
- Travailler rapidement avec ordre et méthode.
- Avoir le souci de la propreté et de l'hygiène.

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **2 ans**.

Enseignements professionnels (y compris la co-intervention et le chef d'oeuvre)

- 19 heures de cours hebdomadaires.

Enseignements généraux

- 8,5 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS,)

Consolidation ou accompagnement au choix d'orientation et accompagnement personnalisé

- 3,5 heures de cours hebdomadaires

Période de Formation en Milieu Professionnel

- Les élèves effectuent **14 semaines** en entreprise (PFMP) sur les deux ans.

