



Construis ton parcours de
réussite !

Les équipes de Charles
Cros t'accompagnent.

APRES LE CAP Cuisine

PERSPECTIVES : Poursuite d'études :

- MC traiteur/charcutier
- MC boulangerie /boulangère
- MC boulangerie spécialisée
- MC cuisinier en desserts de restaurant
- MC art de la cuisine allégée
- BP art de la table
- BP boucher
- BP Traiteur/Charcutier
- BAC PRO cuisine

(en alternance ou en formation initiale)

Entrée dans la vie active en France ou à l'étran- ger :

La restauration commer- ciale

- Traditionnelle
- A thème
- A emporter
- A domicile
- D'hôtel
- Catering maritime
- Catering aérien
- Catering ferroviaire

- La restauration collective
- Etablissement public de
restauration
- Restauration scolaire



CONTACTEZ-NOUS

Adresse : Rue Michel VERGES – BP . 1055
11870 – CARCASSONNE CEDEX 9

Tél : 04 68 25 63 63
Fax : 04 68 47 68 71

Email : ce.0110823k@ac-montpellier.fr

Site internet :

<https://charles-cros.mon-ent-occitanie.fr/>



CAP Cuisine



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

PARCOURS DE FORMATION

FORMATION CAP Cuisine

PROFIL ATTENDU

UN PARCOURS SUR 2 ANS

OBJECTIFS

• Le titulaire du cap cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis. Il est capable, dans son secteur d'activité, d'élaborer une préparation simple ou le service d'un petit nombre de couverts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

• Il contribue à la mise en œuvre de l'ensemble des services proposés dans une cuisine de restaurant. Avec de l'expérience et selon son appétence, le titulaire d'un CAP de cuisine peut accéder à des postes « directionnels » dans l'entreprise : Second de cuisine, Chef de cuisine, Chef de production, directeur de restaurant ou même créer sa propre entreprise.



VALIDATION DE LA FORMATION

Les épreuves pour l'obtention du diplôme se font en contrôle en cours de formation au cours de la scolarité au lycée et en milieu professionnel.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire -Géographie
- Maths
- LV : Anglais - Espagnol
- EPS
- Arts appliqués

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Enseignements expérimentaux
- Sciences appliquées
- Chef d'œuvre
- Prévention - Santé - Environnement
- Co-intervention (Français, Maths, et Enseignement Professionnel)

TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE

➔ Mise en situation réelle à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public

ACTIONS PROFESSIONNELLES

- Téléthon
- Participation à des soirées (Nuit de la truffes)
- Participation à des forums professionnels
- Etc...

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

14 semaines de PFMP à réaliser en entreprise sur 2 ans

Adaptabilité

Rigueur

Curiosité

Dynamisme

Esprit de synthèse

Motivation

Respect

Esprit d'équipe

Bonne hygiène

Disponibilité

Sens commercial

LES PLUS DE LA FORMATION :



Un enseignement innovant et adapté aux exigences du monde du travail avec un équilibre entre les disciplines générales et professionnelles



Accompagnement personnalisé pour consolider le projet d'orientation



Apprentissage par des mises en situation réelles à travers des ateliers pédagogiques ouverts au public



Travail en petits groupes (12 personnes maximum)



Réalisation de projets avec des partenaires



Dispositif ULIS