

# C.A.P. Cuisine

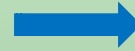


## Description de la formation

Le Certificat d'Aptitudes Professionnelles « Cuisine » se prépare en **2 ans**.

### Matières étudiées et volumes horaires approximatifs en 1<sup>ère</sup> année :

Français Histoire-Géographie : 4h  
Anglais : 2h  
Mathématiques-Sciences : 3h  
EPS : 2h  
Arts Appliqués : 1h  
Gestion : 2h  
Prévention Santé Environnement : 1h  
Ateliers (TP, Technologie culinaire) : 11h



Formation  
dispensée  
également par  
apprentissage

### Stages :

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel sont obligatoires. Elles comportent 14 semaines réparties comme suit : 7 semaines en 1<sup>ère</sup> année - 7 semaines en 2<sup>ème</sup> année.



## Compétences attendues

Propreté, respect des normes d'hygiène, bonne résistance physique, capacité à travailler en équipe, sens des responsabilités.

## Comment postuler ?

Le Certificat d'Aptitudes Professionnelles « Cuisine » est ouvert aux élèves sortant de 3<sup>ème</sup>.

Les demandes d'orientation sont gérées dans votre collège ou votre lycée.

En cas d'affectation, vous recevrez un courrier. L'inscription s'effectue au Lycée Hôtelier International de Lille (fin juin début juillet).

## Et après...

### Débouchés professionnels :

Le C.A.P. « Cuisine » a pour vocation première l'insertion professionnelle en Restauration Collective ou Traditionnelle.

### Poursuites d'études :

Le titulaire du C.A.P. « Cuisine » peut préparer une Mention Complémentaire (en 1 an). L'admission en 1<sup>ère</sup> Baccalauréat Professionnel « Cuisine » est possible après avis favorable du conseil de classe.

