

CAP CUISINE

EN ALTERNANCE
2 ANS

MÉTIERS VISÉS

Premier commis, Chef de partie dans le secteur de la restauration commerciale et gastronomique, Chef de cuisine ou chef gérant dans le secteur de la restauration collective.

ALTERNANCE

2 semaines C.F.A.
2 semaines entreprise.



INSCRIPTION

@ : ufa-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 82

 **île de France**

Saint-Pierre

Institut

**LYCÉE DES MÉTIERS
SAINT-PIERRE**

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
01 60 47 99 85 - SECRETARIAT-LMH@SAINT-PIERRE91.ORG
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG

académie
Versailles 
LYCÉE DES MÉTIERS


Cerfal
RÉSEAU DE L'APPRENTISSAGE
EN ÎLE-DE-FRANCE

CAP CUISINE

**EN ALTERNANCE
2 ANS**

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau 3ème ou jeune de 15 ans ayant satisfait à l'obligation scolaire, Dispositif d'Initiation aux Métiers en Alternance. Jusqu'à 30 ans.

PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

MATIÈRES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Réalisation de la production de cuisine
Organisation de la production de cuisine
Culture professionnelle : cuisine, sciences appliquées, gestion appliquée
Préparation santé environnement

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français
Histoire-Géographie
Enseignement moral et civique
Mathématiques
Sciences physiques et chimiques
EPS
Langue vivante

INSCRIPTION

@ : ufa-lmh@saint-pierre91.org

☎ : 01 60 47 99 82

LYCÉE DES MÉTIERS SAINT-PIERRE
HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

70 RUE DE MONTGERON - 91800 BRUNOY
VISITEZ NOTRE SITE : SAINTPIERRE91.ORG