

CAP Cuisine

La formation

Le CAP Cuisine vise à former de futurs professionnels de la restauration traditionnelle commerciale et collective.

Il offre une qualification en deux ans et permet de reprendre confiance dans le système scolaire grâce notamment aux nombreux stages en entreprise.

Le CAP peut-être un tremplin vers une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel (intégration en Première).

Evaluation

Les évaluations pour l'obtention du CAP se font en Contrôle en Cours de Formation (CCF) au sein de l'établissement et en entreprise lors des stages.

Les résultats aux examens

	2021	2022
CAP Cuisine	100 %	100 %

Les débouchés et suites de parcours

- Bac Pro Cuisine (intégration en Première)
- Mention complémentaire (Pâtisserie, Traiteur...)
- Vie active. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP Cuisine pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



Les matières d'enseignement

Enseignement Professionnel
Techniques de cuisine
Techniques de pâtisserie
TP de cuisine (production & services des plats)
Technologie de cuisine
Sciences appliquées
Environnement économique juridique et social
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Espagnol, Sciences Physiques, Education Esthétique, EPS
Co intervention + chef d'œuvre + consolidation - Accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)



Les stages

Nombre de semaines
de stage

Première année

6

Deuxième année

8

14 semaines réparties sur les deux années de formation

- Le lieu de stage est affecté en Première année de CAP puis progressivement l'équipe pédagogique accompagne le jeune dans ses choix de recherches de stages en s'appuyant sur un réseau d'entreprises partenaires de l'établissement.
- Le projet personnel du jeune est pris en compte dans le choix des lieux de périodes de formation en entreprise. L'élève est acteur de sa formation.

La formation au lycée se fait dans des locaux performants, en situation réelle développée au sein du restaurant d'application. Le début de formation est axé sur la confirmation du projet d'orientation.

Le complément de formation se fait pendant les 14 semaines de période de formation en entreprise (stages). Ces périodes sont évaluées pour l'obtention du CAP.

Première année de CAP

→ *Acquérir les bases techniques du métier.*

- Trois jours banalisés à la rencontre des professionnels, d'anciens élèves, d'acteurs de la profession visant à consolider le projet d'orientation
- Deux semaines de stage de découverte de l'entreprise en restaurant traditionnel ou gastronomique, visant à confirmer le projet d'orientation
- Quatre semaines de stage dans la même entreprise que le précédent.

Deuxième année de CAP

→ *Confirmer et développer sa technicité*

- Quatre semaines de stage en entreprise à caractère social, visant à découvrir les métiers de la restauration collective
- Quatre semaines de stage en restaurant traditionnel ou gastronomique visant à confirmer l'acquisition du savoir-faire professionnel en Mayenne ou dans un département limitrophe.

Témoignage

« Mes parents sont restaurateurs, j'ai préféré aller au Lycée pour apprendre les bases du métier et avoir un bon niveau en enseignement général. Suite à mon CAP, je poursuis actuellement en Bac Pro toujours au lycée. Sur quatre ans, j'aurais fait 30 semaines de stages dans différentes entreprises. C'est très enrichissant. » **Alexandre, actuellement en Première Bac Pro Cuisine**



Lycée Haute-Follis - Ecole Hôtelière

Publié par Denis Ruault · 17 septembre · 🌐

Bon moment de partage entre les 2ème année de CAP qui accueillait les débutants de première année, échange d'expérience et de vécu autour d'un sympathique déjeuner élaboré et servi par les aînés. C'est chou, non ? 🍷👏😊



👍❤️ 18

3 partages



Suivez toute l'actualité de l'Ecole Hôtelière
sur Facebook : www.facebook.com/hotellerie.hautefollis
et Instagram : [hotellerie.hautefollis](https://www.instagram.com/hotellerie.hautefollis)



Journée à Eurodisney avec visite d'une unité de restauration à thème.