



Lycée des Métiers – CFA Charles Pointet

5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 THANN
Tél.: 03.89.37.74.00 - Fax: 03.89.37.74.24



Le CAP CUISINE

Admission :
Après la troisième

Durée de formation :
2 ans

**Les Périodes de Formation en
Milieu Professionnel :**
14 semaines en entreprise
réparties sur les 2 années

Contenu de la formation :

Français - HG - ECJS
Mathématiques - Sciences
Langues vivantes
EPS
Arts Appliqués
Connaissance de l'entreprise
Prévention Santé Environnement
Enseignement Professionnel et
Technologique

Objectifs de la formation :

Professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine, le titulaire du CAP Cuisine possède les techniques de bases lui permettant de :

- Prendre en charge la confection d'une série de plats,
- De concevoir des menus simples.

Poursuite d'études :

Le CAP cuisine vise à l'insertion professionnelle.

Possibilité d'intégrer un BAC PRO Cuisine pour les meilleurs élèves.

Les débouchés de la formation :

Accès direct et rapide à l'emploi dans les domaines de :

- La restauration commerciale
- La restauration collective
- De tout autre type de restauration ...

Accession progressive à des postes à responsabilités.