



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Hôtelier

LE TOUQUET

Le métier

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). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés.

Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.

Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

La formation

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise.

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Enseignement général : 462 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 378 heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Etre âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)

Après la 3^{ème} à partir de 15 ans

Etre déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Le rythme de l'alternance

**2 jours en centre de formation,
3 jours en entreprise**



Les débouchés à l'issue de la formation

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner.

Poursuites d'études possibles :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Sommelier
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- BP Cuisinier

UFA du lycée Hôtelier du Touquet

1 avenue du Château
62520 LE TOUQUET

Contactez le Directeur Délégué FTP

Tél. : 03.21.05.98.12

Mail : ufa.letouquet@ac-lille.fr

