

Pôle Cuisine

CAP : Cuisine



LYCEE PROFESSIONNEL HAUTE-VUE - MORLAAS



Plus d'informations
sur le site internet



web

LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels qualifiés, dans des métiers de la cuisine.

LES MATIERES GENERALES ET PROFESSIONNELLES

Enseignement général :

12 heures hebdomadaires

Enseignement professionnel :

19 heures hebdomadaires

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de 12 à 14 semaines sur les 2 années de formation.

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- 3ème Générale
- 3ème Prépa Pro
- 3ème SEGPA

Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Grandes et moyennes surfaces
- Restaurants, brasseries

LES APTITUDES REQUISES

- Bonne technique gestuelle.
- Bonne résistance physique.
- Esprit d'équipe.
- Créativité.
- Facultés d'adaptation.
- Dynamisme.
- Disponibilité (horaires).
- Sens pratique.
- Aptitudes à la mobilité de l'emploi.

LES PLUS

- Projets pluridisciplinaires
- Participation à divers concours
- Découverte de nouveaux produits

LES ATELIERS

- Cuisine pédagogique
- Vente de la production des élèves à la boutique d'objets confectionnés du lycée « Les Cimes »

LES POURSUITES D'ETUDES

- Mentions Complémentaires
- Bac Professionnel Cuisine (dossier « passerelle »)
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine