Région académique
PAYS DE LA LOIRE

académie Nantes

A chacun son parcours de formation pour Construire son avenir

Lycée

SADI CARNOT-JEAN BERTIN

CAP
CUISINE

Ecole Hôtelière de SAUMUR

Lycée des Métiers
Sadi CARNOT - Jean BERTIN
Ecole Hôtelière de Saumur

Lycée Polyvalent ou des métiers
Sadi Carnot – Jean Bertin
25 rue Marceau 49 400 SAUMUR
Tel hôtellerie : 02 41 53 50 35
http://lyc-bertincarnot-49.ac-nantes.fr/spip/

Objectifs de la formation et présentation des métiers associés :

L'employé dans l'hôtellerie-Restauration et les collectivités est un professionnel qualifié participant à toutes les tâches présentes dans le secteur de la cuisine (réception marchandises, rangement, travaux de mise en place, service, nettoyage) . Il sera commis.

Aptitudes et qualités requises :

Aptitudes manuelles et physiques.

Sens des relations humaines

(tenue, comportement, travail en équipe).

Périodes en entreprises :

14 à 15 semaines de stage seront effectuées dans le secteur de la cuisine

3 et 6 semaines en 1ière année

2 x 3 en terminale

Enseignement professionnel :

L'élève choisit la formation de cuisinier dès le début de la classe de seconde.

Il pourra s'orienter, en fonction de son choix personnel vers la cuisine traditionnelle, gastronomique ou de collectivité.

Enseignement général :

Bonnes connaissances générales , y compris en langues étrangères.

Débouchés professionnels et poursuites d'études :

Le titulaire du CAP pourra compléter ses connaissances en accédant aux formations Mention complémentaire ou débuter dans les établissements de restauration au poste évolutif de commis de cuisine

HORAIRES DES ENSEIGNEMENTS EN CAP CUISINE

ENSEIGNEMENTS	Première année	Deuxième année
Enseignements expérimentaux et temps de synthèse	3 Dont 0.5 de synthèse	3 Dont 0.5 de synthèse
Travaux pratiques et temps de synthèse	9.5 Dont 0.5 de synthèse	8.5 Dont 0.5 de synthèse
Culture professionnelle : Cuisine	1.5	1.5
Sciences appliquées	1	1
Gestion appliquées	1.5	1
PPCP	1.5	2
TOTAL ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	**18**	**17**
Français	3.5	3.5
Enseignement moral et civique	0.5	0.5
Mathématiques - Sciences	3.5	3.5
Langue vivante	2	2
Arts appliqués – cultures artistiques	2	2
EPS	2.5	2.5
PSE	1	1.5
TOTAL ENSEIGNEMENT GENERAL	**15**	**15.5**
TOTAL	**33**	**32.5**