



CAP Cuisine

par apprentissage

U.F.A. Daniel Brottier
Chemin du Couvent
44340 Bouguenais les Couëts
Tél. : 02 40 32 46 81
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Acquérir des techniques de production culinaire (préparations préliminaires, cuisson, appareil, préparations de base, fonds, sauce, pâtisserie),
- Gérer l'approvisionnement et le stockage de marchandises,
- Savoir organiser le travail.

Qualités requises

- Vous êtes créatif, vous aimez associer les saveurs pour satisfaire les autres,
- Vous souhaitez travailler des produits de qualité.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

Contenu

Formation d'une durée de 2 ans

- Alternance "lycée/entreprise" avec 26 semaines sur les deux ans au lycée pour les cours théoriques et approfondissement de la pratique dans les ateliers, ainsi que l'enseignement général,
- Contrôle en cours de formation.

Périodes de formation au lycée

- 13 semaines de cours au lycée en 1^{re} en 2^e année de CAP (1 semaine au lycée et 2 semaines en entreprise).

Et après ?

- Poursuite au sein du lycée en bac professionnel cuisine ou poursuite en Brevet Professionnel ou BAC professionnel par alternance,
- Accès aux formations CAP boulangerie, pâtisserie, employé traiteur et aux mentions complémentaires cuisinier en desserts de restaurant, cuisine allégée,
- Entrée sur le marché du travail dans le secteur de la restauration commerciale et collective.

Découvrez les établissements Daniel Brottier sur le site :
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>

