



5, avenue du Général Leclerc BP93  
78513 RAMBOUILLET CEDEX

Tel : 01 34 83 64 00

Fax : 01 34 83 05 66

Email : [0782549x@ac-versailles.fr](mailto:0782549x@ac-versailles.fr)

Proviseur : T. CALVET

Prov. adjoints : C. ANDUZE

T. LE BOURGUENNEC

Intendante : G. BASLE

Chef de travaux : J.P. BIZEAU

CAP Cuisine

### Pour qui ?

- Pour des élèves motivés et intéressés
- Avec une bonne présentation et une tenue irréprochable
- Dynamiques, curieux
- Résistance physique

### Que fait-on ?

- Préparations culinaires
- Connaissances des vins, fromages, viandes, etc.
- gastronomie...

### Quels débouchés ?

- Commis de cuisine
- Evolution après avoir fait ses preuves
- Restauration collective ou commerciale



CAP Cuisine

Hôtellerie

Vous venez de →

3<sup>ème</sup> de collège

Vous pouvez intégrer →

1<sup>ère</sup> année CAP Cuisine

2<sup>ème</sup> année CAP Cuisine

Après le CAP →

- Mention complémentaire
- Vie active

CAP Cuisine

LE CONTENU DE FORMATION

ENSEIGNEMENTS	Seconde	Terminale	Evaluation
<b>Enseignements obligatoires</b>			
Français, Histoire-Géographie	3.5h	3h	CCF
Langue vivante	3h	3h	CCF
Mathématiques, Sciences Physiques	3h	3h	CCF
Education physique et sportive	2h	2h	CCF
<b>Enseignement technologique et professionnel</b>			
Techniques de cuisine	10 h	10h	CCF
Technologie appliquée	3h	3h	CCF
Technologie professionnelle	2h	2h	CCF
Sciences appliquées	0.5h	0.5h	CCF
Activités professionnelles dirigées	1h	1h	CCF
Education civique, juridique et sociale	1h		CCF
Economie Droit	2h	2h	
Vie Sociale et Professionnelle	1h	1h	CCF
Aide individualisée	0.5h		
<b>Enseignements facultatifs</b>			
Education	2h	2h	

CCF : Contrôle en cours de formation

### Période de formation en entreprise :

2+4 semaines en première année

4+4 semaines en terminale

