



CAP Cuisine

Voie scolaire ou apprentissage

• QUALITÉS

- Sens artistique
- Savoir s'adapter au type de clientèle de chaque établissement
- Sens de l'organisation
- Bonne résistance au stress
- Être capable d'innover et d'être créatif
- Travail en équipe

• ADMISSION

Elèves issus de 3^{ème} générale et de 3^{ème} Prépa-Métiers procédure Affelnet

• PFMP

16 semaines sur les 2 ans de formation

• INFOS PRATIQUES

Adresse :
Route de Mézin - 47600 NÉRAC
Tél : 05 53 97 63 00
Mail :
ce.0470029b@ac-bordeaux.fr
Site :
www.lycee-jacquesderomas.fr

OBJECTIFS

Le titulaire du C.A.P cuisine est un professionnel qualifié qui est apte à remplir immédiatement les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives.

POURSUITES D'ÉTUDES

- ◆ MC Cuisinier en desserts de restaurant
- ◆ MC Employé traiteur
- ◆ Bac Pro cuisine
- ◆ BP Arts de la cuisine

DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Restauration collective
- Restauration Traditionnelle
- Industrie agroalimentaire
- Traiteur

