

SPÉCIALITÉ: CUISINE

DIPLÔMES: C.A.P 10 MOIS- 1341 H

DÉBOUCHÉS

- **Commis de cuisine**
- **Aide cuisinier**
- **Poursuite des études en BTP**

ADMISSION : ECOLE DE BASE

Ce diplôme vise à :

- **Rendre la personne compétente dans l'exercice de sa profession. C'est lui permettre de réaliser correctement, les tâches et activités inhérents à la profession, en autonomie et en équipe, et présenter un produit en respectant les impératifs professionnels de qualité..**
- **Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle par la connaissance du marché de travail et de la profession choisie.**
- **Donner à l'apprenant les éléments lui permettant de gérer sa carrière et favoriser son évaluation.**

STAGES

- **C'est une activité pédagogique obligatoire qui favorise la découverte du milieu de travail dans son réel vécu.**
- **L'école se charge d'affecter ses étudiants dans les entreprises.**
- **Elle les encadre et assure le suivi du stage. Ce stage est noté.sa note est comptabilisée lors du calcul de l'admissibilité de l'apprenant.**

AUTRES SERVICES LIÉS À LA FORMATION

Vie extrascolaire intense : excursions de divertissement, visites d'entreprises, participation aux salons professionnels, journées de démonstration,....
Restauration au sein du restaurant de l'école.

DOSSIER ANNUEL D'INSCRIPTION

- Formulaire d'inscription à remplir à l'administration.
- 1 copie de la CIN ou carte de séjour
- 2 copies certifiées conformes du certificat de scolarité.
- 3 photos d'identité.
- 2 enveloppes affranchies pour un envoi recommandé.
- 2 extraits de naissance.
- Un certificat médical.

AU PROGRAMME

Enseignement général		Enseignement Technique	
Législation	14H	Sécurité alimentaire	22H
Education env	10H	Sécurité de travail	45H
Français	66H		
Sous Total1	90H	Sous Total2	67H

Travaux pratiques

Réaliser des mises en place	14H
Réaliser des travaux préliminaires	10H
Réaliser des préparations culinaires	66H
Dresser des mets	80H
Réaliser des pâtisseries	120H
Assurer le débarrassage et l'entretien à son poste de travail	120H

Sous Total3 800H

Stage 384H

Total général 1341H

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- La formation théorique et pratique a lieu dans les laboratoires de l'école, les stages professionnels sont effectués dans les établissements d'hôtellerie et des restaurants.

Evaluation : contrôle continu + stage notés + examen de fin de la formation