



CUISINIER

Objectifs de la formation : Dresser une liste de produits nécessaires à la fabrication, passer les commandes, contrôler les livraisons, réaliser les préparations culinaires (des entrées aux desserts), décorer et présenter un plat, entretenir le matériel et les locaux.

➤ C.A.P.

- 1 - **Conditions d'admission** : Conditions générales d'entrée en apprentissage (voir document "L'apprentissage - ses généralités").
- 2 - **Rythme d'alternance** : 21 semaines de cours en 2 ans
- 3 - **Enseignement général et professionnel** :

✧ Français, Histoire-Géographie
✧ Mathématiques, Sciences
✧ Anglais
✧ P.S.E. (Prévention Santé Environnement)
✧ E.P.S. (Education Physique et Sportive)

✧ Travaux Pratiques
✧ Connaissance de l'entreprise
✧ Technologie
✧ Sciences appliquées

