

Le titulaire CAP CUISINE (source ONISEP)

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Le titulaire CAP RESTAURANT (source ONISEP)

Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons.

Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.

Les diplômés débutent dans la restauration commerciale comme commis de restaurant. Ils peuvent aussi servir au bar ou au buffet.

HORAIRE HEBDOMADAIRE

(à titre indicatif)

1^{ère} année

• Français, histoire-géographie	4 h
• Langue vivante étrangère	2 h
• Mathématiques-Sciences	4 h
• Vie Sociale et Professionnelle	1 h
• Arts appliqués	2 h
• Education physique et sportive	2,5 h
• Enseignement technologique et professionnel	17 h
• Education Civique Juridique et Sociale	30 mn
• Aide individualisée	1 h
• Total	34 h

2^{ème} année

• Français, histoire-géographie	3,5 h
• Langue vivante étrangère	2,5 h
• Mathématiques - Sciences	3,5 h
• Vie Sociale et Professionnelle	1,5 h
• Arts appliqués	2 h
• Education Physique et Sportive	2,5 h
• Enseignement technologique et professionnel	17 h
• ECJS	0,5 h
• Total	33 h

La répartition horaire est susceptible de varier en fonction de la réglementation et des effectifs.

STAGE PROFESSIONNEL

16 semaines de formation en milieu professionnel qui doivent permettre de

- travailler en situations professionnelles
- s'insérer dans une équipe
- vivre une expérience concrète
- appréhender l'organisation de l'entreprise dans ses diversités

EPREUVES D'EXAMEN

CAP CUISINE

Domaine professionnel

	Coeff	Forme	Durée
Apprivoisement et organisation de la production culinaire	4	CCF	2 h
Production culinaire	11	CCF	5h30
Commercialisation et distribution de la production culinaire	3	CCF	30 mn

Domaines généraux

Français – Histoire Géographie	3	CCF	2 h 15
Mathématiques - Sciences	2	CCF	2 h
Education Physique et Sportive	1	CCF	
Langue vivante	1	CCF	20 mn

CAP RESTAURANT

Domaine professionnel

	Coeff	Forme	Durée
Approvisionnement et organisation du service	4	CCF	2 h
Production du service des mets et des boissons	11	CCF	5h30
Communication et commercialisation	3	CCF	30 mn

Domaines généraux

Français – Histoire Géographie	3	CCF	2 h 15
Mathématiques - Sciences	2	CCF	2 h
Education Physique et Sportive	1	CCF	
Langue vivante	1	CCF	20 mn

CCF : Contrôle en Cours de Formation

APRES LE CAP

- *L'insertion dans la vie active*
- *La poursuite d'études en BAC PROFESSIONNEL CUISINE*
- *Mention complémentaire*

NOTRE PROJET EDUCATIF

Le Lycée Professionnel THEAS propose un enseignement qui associe **la rigueur, le respect et la tolérance**, tout en favorisant **la communication et l'ouverture sur le monde**.

Notre démarche inspirée par les valeurs éducatives chrétiennes propose **des formations professionnelles avec des exigences-qualité**. Elle participe à l'épanouissement et à la construction du jeune adulte qui accède à la vie active

NOS ACTIONS

Sorties culturelles

- ◆ Cinéma ◆ Théâtre
- ◆ 1 voyage culturel annuel (Londres, Barcelone, Paris, Grèce...)

Actions pédagogiques

- ◆ Visites d'entreprises
- ◆ Visites des Institutions Judiciaires (Tribunal de Grande Instance, Conseil des Prud'hommes...)
- ◆ Visites des Institutions Publiques (Mairie, Conseil Général, Conseil Régional)
- ◆ Vente de produits
- ◆ Intervention de professionnels

Rencontres et activités autour de thèmes sensibles

- ◆ Prévention routière
- ◆ Toxicomanie
- ◆ Prévention des risques à l'adolescence (MST, Sida, conduites addictives, contraception)

Orientation

- ◆ Rencontre avec des professionnels (chefs d'entreprise, cadres, employés)
- ◆ Conseiller d'orientation
- ◆ Armée
- ◆ Participation au Forum des Métiers de Castelsarrasin et Moissac

Actions Humanitaires

- ◆ Collecte de matériel scolaire pour des écoles d'Afrique
- ◆ Collecte de fonds pour les sinistrés d'Asie...

Actions diverses

- ◆ Journée d'intégration
- ◆ Loto, fêtes de Noël, remise des diplômes
- ◆ Journée Portes Ouvertes...



Lycée

Pierre-Marie Théas

Enseignement Général, Technologique & Professionnel

Montauban

CAP HÔTELLERIE

(CUISINE ou RESTAURANT)



Rue Marie-Rose GINESTE
CS 20545 – 82005 MONTAUBAN Cedex

TEL : 05.63.03.96.27 - Fax : 05.63.03.96.36