

## Le titulaire CAP CUISINE

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.

## STAGE PROFESSIONNEL

14 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

## HORAIRE HEBDOMADAIRE

(à titre indicatif CAP en 2 ans)

### 1<sup>ère</sup> année

• Français, histoire-géographie	2 h
• Anglais	1.5 h
• Mathématiques-Sciences	1.5 h
• PSE	1,5 h
• Arts appliqués	1 h
• Education physique et sportive	2,5 h
• Enseignement professionnel	11.5 h
• Accompagnement personnalisé consolidation	3.5 h
• Co intervention Ens. Pro / Français et Maths	3 h
• Réalisation d'un chef d'œuvre	3 h
<b>• Total</b>	<b>31 h</b>

### 2<sup>ème</sup> année

• Français, histoire-géographie	2 h
• Anglais	1.5 h
• Mathématiques - Sciences	1.5 h
• Arts appliqués	1 h
• Education Physique et Sportive	2,5 h
• Enseignement professionnel	12 h
• Co intervention Ens. Pro / Français et Maths	3 h
• Accompagnement personnalisé consolidation	3.5 h
• PSE	1 h
• Réalisation d'un chef d'œuvre	3 h
<b>• Total</b>	<b>31 h</b>

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

## EPREUVES D'EXAMEN

Epreuves	Coef	Forme
<b><u>Domaine professionnel</u></b>		
<b>Organisation de la production de cuisine</b>	4	CCF
<b>Réalisation de la production culinaire</b>	13	CCF
<b>PSE</b>	1	CCF
<b><u>Domaines généraux</u></b>		
<b>Français – Histoire Géographie</b>	3	CCF
<b>Mathématiques - Sciences</b>	2	CCF
<b>Education Physique et Sportive</b>	1	CCF
<b>Langue vivante</b>	1	CCF

**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 niveau V : Desserts de restaurant, Employé traiteur.*

## 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, Paris, Bordeaux, Marseille, Madrid...)

### Actions pédagogiques

- ◆ Visites d'entreprises
- ◆ Echanges avec d'autres établissements étrangers
- ◆ Participation à la fête de la Gastronomie à Montauban
- ◆ Intervention de professionnels
- ◆ Visite du SIRHA Lyon
- ◆ Salon du chocolat

### Rencontres et activités autour de thèmes sensibles

- ◆ Prévention routière ◆ Toxicomanie
- ◆ Prévention des risques à l'adolescence

### Orientation

- ◆ Rencontre avec des professionnels (chefs d'entreprise, cadres, employés, anciens élèves)
- ◆ BDI
- ◆ Organisation d'un Forum d'Orientation et des Métiers

### Actions Humanitaires

- ◆ Collecte de matériel scolaire pour des écoles d'Afrique
- ◆ Partenariat avec les Restos du Cœur...

### Actions diverses

- ◆ Journée d'intégration
- ◆ Fêtes de Noël, remise des diplômes
- ◆ Journée Portes Ouvertes
- ◆ Organisation du Téléthon



# CAP CUISINE 1, 2 ou 3 ans



**Rue Marie-Rose GINESTE**  
**CS 20545 – 82005 MONTAUBAN Cedex**  
**[www.lycee-pierre-marie-theas.fr](http://www.lycee-pierre-marie-theas.fr)**  
**TEL : 05.63.03.96.27 - Fax : 05.63.03.96.36**