

Le CAP Cuisine a pour objectifs de former les futurs employés de restauration en cuisine par l'acquisition de savoir et techniques spécifiques du métier.



### CONDITIONS D'ADMISSION

Après une classe de 3ème :

- 3ème générale
- 3ème SEGPA
- 3ème Prépa Métiers

Avoir un contrat avec une entreprise et un maître d'apprentissage

Etre âgé de +16 ans (ou +15ans à condition d'avoir effectué une classe de 3ème complète ou avoir 16ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en CAP)

### EXIGENCES INDISPENSABLES

- Etre organisé dans son travail et autonome
- Aimer le travail manuel
- Avoir un esprit d'équipe
- Savoir communiquer à l'écrit et à l'oral
- Avoir le sens du service, avoir de l'empathie
- Bonne présentation corporelle et vestimentaire
- Faire preuve de curiosité

### COMMENT POSTULER ?

1. Trouver une entreprise acceptant de prendre un apprenti
2. Prendre contact avec le centre de formation du lycée  
M Durand (Directeur Délégués aux Formations) : 03.23.73.06.06
3. Signer un contrat d'apprentissage

[www.lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr](http://www.lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr)

Un univers passionnant à découvrir !  
Au Lycée des Métiers Le Corbusier de Soissons

#lecorbusier #métiers #savoirfaire #évolution #découverte #partage  
#équipe #emplois #formations #avenir #passion #apprentissage



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les gestes techniques de base de la cuisine et de la pâtisserie
- Acquérir les bases de gestion des stocks et besoin en matière premières
- Enrichir la culture professionnelle et avoir une vision de la réalité du monde de l'entreprise
- Travailler la communication au sein d'une équipe, et avec la clientèle
- Développer une capacité d'adaptation et sa curiosité professionnelle

### CONTENU DE LA FORMATION

#### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- LV1 Anglais 3h
- Mathématiques 3h
- Français histoire-géographie 3h
- Enseignement moral et civique 1h
- EPS 3h

#### ENSEIGNEMENTS SPÉCIFIQUES

- Enseignement professionnel 20h
- Chef d'œuvre 4h
- Co-intervention mathématiques 2h
- Co-intervention français 2h
- Prévention santé environnement 2h
- Arts appliqués 3h
- Accompagnement personnalisé (CAPACO) 3h

### L'APPRENTISSAGE

La formation est rythmée par un calendrier alternant des périodes en centre de formation et des périodes en entreprise :

- 12 semaines/an (420h au total) en centre de formation
- 35 semaines/an (1225h au total) en entreprise

Une complémentarité pédagogique se met en place entre les deux lieux de formation.

ETRE APPRENTI C'EST :

- 35 heures/semaine
- 5 semaines de congés payés
- Un salaire
- Un statut de salarié

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Emploi dans les métiers de la cuisine dans différents secteurs :

- Restauration commerciale
- Secteur médico-social
- Villages de vacances, hébergement de plein air
- Restauration embarqué (train, bateau de croisière, avion)

Accès à des postes à responsabilités après une expérience professionnelle

### LES POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac professionnel Cuisine
- Mentions complémentaires :
  - Cuisinier en desserts de restauration
  - Art de la cuisine allégée
  - Employé traiteur