



# CAP CUISINE

## PRE-REQUIS :

Niveau d'entrée troisième et sur dossier  
Signer un contrat d'apprentissage  
Avoir entre 16 et 29 ans

## OBJECTIFS :

Assurer une production culinaire et sa distribution  
Respecter les consignes de travail, dans le souci de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation

## PROGRAMME :

Travaux pratiques (réalisation de menus)  
Technologie appliquée  
Sciences appliquées  
Communication et connaissance de l'entreprise  
Prévention Santé Environnement (PSE)  
Enseignement général  
Arts appliqués  
Langue vivante : Anglais  
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

### Les qualités attendues :

- ◆ Aimer le travail en équipe
- ◆ Résistance physique
- ◆ Créativité
- ◆ Organisation
- ◆ Hygiène



## APRES LA FORMATION :

### Les métiers possibles :

Commis de cuisine, cuisinier, chef de partie.

### Poursuites d'études :

MC Cuisinier en desserts de restaurant  
Baccalauréat professionnel Restauration  
BP Arts de la table



CFA de l'Académie de Toulouse - UFA 12-81 **Contact :**

Lycée professionnel hôtelier  
45 rue de Lapeyrouse  
BP 540  
81207 Mazamet Cedex

**Coordnatrice de l'Apprentissage Alice PICARD**

☎ : 06 61 30 48 53 @ : [alice.picard@ac-toulouse.fr](mailto:alice.picard@ac-toulouse.fr)

**Assistante administrative Sonia BADOR**

☎ : 07 77 70 92 96@ : [s.bador.ufa81@gmail.com](mailto:s.bador.ufa81@gmail.com)