






LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

 Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY
 03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25
 ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr



#LMY



CAP CUISINE

Le CAP Cuisine : le diplôme clé pour devenir commis de cuisine ou cuisinier !

LE METIER >>>>



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.

> LA FORMATION

Ce **CAP** favorise la pratique en offrant avant tout un parcours d'études professionnalisant. Les étudiants/apprentis apprennent les matières professionnelles durant des ateliers pratiques dans les cuisines pédagogiques du lycée.

Le contenu pédagogique du CAP Cuisine est constitué d'enseignements généraux et d'enseignements professionnels.

La formation combine la théorie et la pratique de façon à ce que les élèves puissent, à la fois, développer des connaissances poussées dans le domaine de la restauration et en même temps adopter les gestes techniques qui leur permettront de préparer de délicieux plats, entrées, et desserts. De la connaissance des aliments (goût, bienfaits nutritionnels, mélanges possibles) au dressage en passant par le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire