



LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA GESTION ET DU COMMERCE

FORMATION :

- **SOUS STATUT SCOLAIRE** 57 semaines au lycée et 14 semaines en entreprise
- **EN APPRENTISSAGE** alternance 2 semaines en entreprise, 2 semaines à l'UFA (lycée)

LES METIERS

Commis de cuisine

LES STRUCTURES

Restauration commerciale
Restauration collective

LES POURSUITES D'ETUDES

MC Employé Traiteur
MC Cuisinier en desserts de restaurant
MC Barman
BP Arts de la cuisine
BP Boucher
BP Charcutier traiteur
BAC PRO Cuisine
BAC PRO Commercialisation et services en restauration

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. Ces activités sont menées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

LA FORMATION

| Matières | Heures Seconde | Heures Terminale |
|---|-------------------|---------------------|
| Enseignements professionnels | 10,5h | 11h |
| Co animation professionnel et Français ou mathématiques | 3h | 3h |
| Réalisation chef d'œuvre | 3h | 3h |
| Prévention-santé-environnement | 1,5h | 1h |
| Economie-Droit | 1h | 1h |
| Français, histoire-géographie | 1,5h | 1,5h |
| Enseignement Moral et Civique | 0,5h | 0,5h |
| Mathématiques | 1,5h | 1,5h |
| Langue vivante 1 | 1,5h | 1,5h |
| Arts appliqués | 1h | 1h |
| EPS | 2,5h | 2,5h |
| Accompagnement personnalisé | 3,5h | 3,5h |
| Total | 30h | 30h |

LE PROFIL

Candidat ayant une bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout). Il est rigoureux et doit faire preuve du sens du service et de l'effort. Il a l'esprit d'équipe.

MODALITES D'INSCRIPTION

Après une classe de 3^{ème} et un entretien Pass Pro
Inscription Affelnet