



Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD** Souillac



CAP Cuisine

Certificat d'Aptitudes Professionnelles

Sur les axes Brive - Toulouse et Sarlat - Rocamadour, le lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord a su développer ses formations avec une inscription forte dans son territoire. Défenseur du patrimoine gastronomique local, partenaire des plus grandes tables et groupes hôteliers de France et du monde, le lycée propose des formations adaptées au cursus de chacun. L'équipe enseignante assume sa mission en partageant passion mais aussi rigueur du métier au plus haut niveau.

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD**
 Avenue Roger Couderc - BP 90006 - 46200 SOUILLAC
 05 65 27 03 00 Télécopie : 05 65 32 72 19

Mail : 0460529a@ac-toulouse.fr

Site internet : quercy-perigord.entmip.fr/



Objectifs de la formation

- Permettre à un élève de recevoir une formation professionnelle pratique et théorique et de se spécialiser dans le domaine de la production culinaire.

- A l'issue de sa formation, l'élève sera capable de mettre en œuvre à la fois des techniques de préparation et de distribution et des techniques d'approvisionnement et d'organisation.

Les études sont sanctionnées par l'obtention du diplôme CAP CUISINE.

Conditions d'admission

L'admission est prononcée par une commission académique au vu des dossiers scolaires.

Qualités requises

- Bonnes aptitudes dans le domaine professionnel.
- Niveau satisfaisant en enseignement général.
- Rigueur et méthode.
- Sens de l'organisation, de la relation et de la communication.
- Ouverture d'esprit et capacité d'innovation.
- Bonne santé physique.



Enseignements

- Une formation en 2 ans
- 14 semaines en entreprises
- 1^{ère} année : 20 h d'enseignement général
10 h d'enseignement professionnel
- Terminale : 19,5 h d'enseignement général
10 h d'enseignement professionnel
- Une langue vivante étrangère

Poursuites d'études

Le titulaire d'un CAP Cuisine aura la possibilité, à l'issue de sa formation, de pouvoir se spécialiser dans les métiers de l'alimentation par l'intermédiaire

- d'une mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- d'une formation complémentaire Pâtissier de magasin
- poursuivre en Bac Pro Cuisine

Perspectives professionnelles

A l'issue de la formation et d'une spécialisation dans les métiers de l'alimentation, les élèves qui entreront dans la vie active pourront occuper un poste de commis dans le secteur de la restauration commerciale, de la restauration collective, des entreprises annexes à l'industrie hôtelière.

En fonction de la taille, du type, de la catégorie et de l'organisation de l'entreprise, les titulaires du CAP pourront accéder, selon leurs compétences, à des postes de responsabilité.

Inscription **contactez le Secrétariat de Scolarité de votre collège**

