

CAP Cuisine

Site de la formation : Lycée Professionnel Branly



Emplois

Commis de cuisine

Le commis de cuisine

Ses missions

- Gérer l'approvisionnement et le stockage de son poste de travail,
- Réaliser différentes préparations,
- Apprécier la présentation et la qualité des plats,
- Utiliser différents matériels,
- Remise en état du matériel et des locaux.

Ses qualités

- S'intégrer dans une équipe
- Propreté irréprochable,
- Assurance, maîtrise de soi
- Accepter les horaires de travail spécifiques à la restauration,
- Maîtriser les règles d'hygiène.



Matières

Français - Hist/Géo

Mathématiques

Anglais

Physique / Chimie

EPS et SST

Enseignement Economique juridique et Social

Sciences Appliquées, VSP

Technologie

Pratique Professionnelle

35 heures par semaine. Parcours individualisé en fonction de chaque apprenti.

Conditions d'accès

Etre agé de moins de 26 ans.

Démarches à effectuer

Rechercher un employeur
Restaurant traditionnel thématique ou restauration collective apte à assurer cette formation.

C'est l'**employeur** qui se charge de **demande le contrat** d'apprentissage à sa Chambre Consulaire.

Attention : l'inscription au CFA est effective lorsque le contrat a été visé par le CFA.



Parcours sur 2 ans

Possibilité d'individualisation du cursus (parcours réduit ou allongé)

- Formation en alternance : 13 semaines par an à l'U.F.A
- L'apprenti a un statut de salarié avec des congés payés et non plus des vacances scolaires.



Unité de Formation (UFA)
du Lycée Professionnel Branly
5 boulevard Branly - BP 259
85006 La Roche sur Yon cedex

Tel : 02 51 24 06 25
Fax : 02 51 24 06 12
mail : cfa.0851219n@ac-nantes.fr

C.F.A de l'Education Nationale de Vendée
Siège administratif : Lycée Polyvalent Kastler - Guitton
29, bd Guitton
85020 La Roche-sur-Yon cedex

Tel : 02 51 36 46 20 - Fax : 02 51 36 25 94
Mail : contact@cfaen85.fr

www.cfaen85.fr