

Un environnement pour réussir

Le CDI



La maison des lycéens



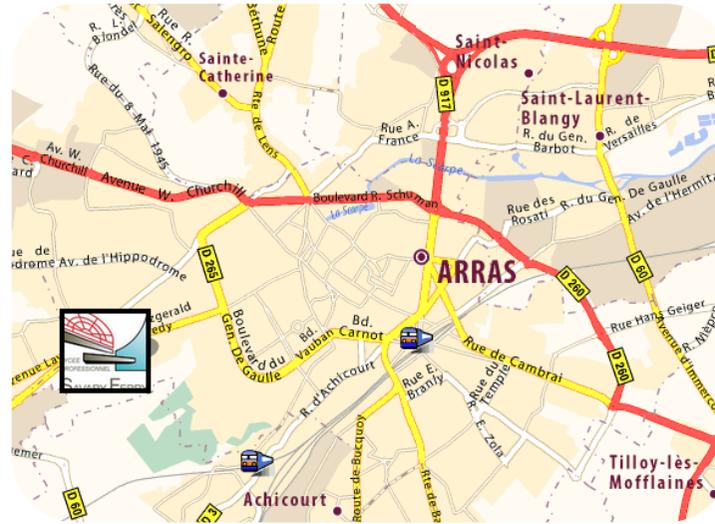
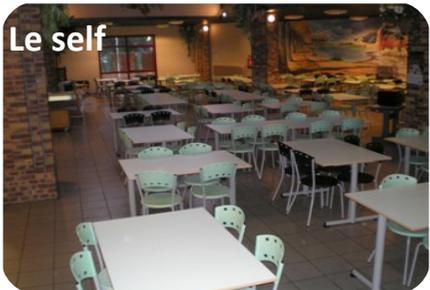
La salle informatique



La salle de musculation



Le self



14-20 Avenue Jean Zay
BP 50902
62022 **ARRAS** cedex
Téléphone : 03 21 23 83 83
Mail : ce.0620257t@ac-lille.fr
<http://www.lycee-savary-ferry-arras.fr>



Donner du bonheur par le goût



CAP
Cuisine

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle

Le titulaire du CAP cuisine

Le CAP cuisine permet de devenir cuisinier.

Le titulaire du CAP cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Le cuisinier a pour principales missions de préparer des mets. Il est amené aussi et dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, d'assurer la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable.

Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

L'activité du titulaire du CAP cuisine s'exercera principalement dans la fonction « production » culinaire

Cuisinier

Le contenu de la formation

Enseignement Professionnel

- Préparation culinaires, cuissons,
- Préparation de bases, fonds, sauces,
- Pâtisseries,
- Entretien des locaux et des équipements
- Connaissance des milieux professionnels
- Distribution
- Prévention Sécurité Environnement
-

Enseignement Général

- Français/Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Arts appliqués
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Il participera également à l'approvisionnement, au stockage, à l'organisation et à la gestion de son travail...

14 semaines de période de formation en milieu professionnel

Et après ?

Quelles poursuites d'études ?

- BAC PRO Métiers de la Restauration



Quels métiers ?

A l'issue du CAP cuisine, le diplôme permet d'entrer sur le marché du travail au sein de:

- une brasserie restaurant
- un restaurant traditionnel
- Un restaurant gastronomique
- Une collectivité

A la suite d'une bonne expérience professionnelle, vous pourrez tenir des postes à responsabilités.