CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

Les aptitudes et qualités à développer :
Motivation- Disponibilité – Vivacité d'esprit – Bonne présentation – Dynamisme – Sens de la relation

VERS QUELS METIERS ?

Commis de cuisine
Cuisinier en restauration collective
Cuisinier en entreprises connexes

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Enseignement professionnel

SAVOIR-FAIRE PROFESSIONNEL	***SAVOIR-FAIRE SPECIFIQUES EN CUISINE***
Prévoir les produits nécessaires conformément aux fiches techniques. *Organiser son poste de travail.* *Réaliser des préparations culinaires à l'aide de fiches techniques.* *Dresser et valoriser les plats élaborés en cuisine.*	*Assurer seul les préparations culinaires.* *Apprendre les techniques de base* *Savoir utiliser les équipements traditionnels et spécifiques* *Réaliser une prestation conforme aux exigences et aux instructions recues.*

LYCEE DES METIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, Rue Eugène Le Roux 44107 NANTES Cedex 4 / mel : ce.0440036a@ac-nantes.fr / Tél : 02 51 80 24 00 / Fax : 02 40 58 27 80
www.bougainville.e-lyco.fr

Les technologies professionnelles

Production culinaire

Etude des locaux, des matériels de transformation, de cuisson et de stockage
Etude des denrées alimentaires, de leurs modes de conservation, de cuisson et d'assemblage en préparation

Sciences appliquées à l'alimentation

Transformation physique et chimique des denrées
Etude de la nutrition et de la microbiologie

Connaissance de l'entreprise

Economie et droit du travail

Prévention Santé Environnement

Chef d'oeuvre et co-interventions

Activités réalisées en transversalité entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel (ex. : le thème « produits de la vallée de la Loire sur les marchés de Nantes » permet de faire des recherches historiques sur la région, de découvrir des personnages célèbres, de travailler en sciences sur la valeur alimentaire et nutritionnelle des produits, de préparer un repas sur le thème choisi, de mettre en forme des documents, de réaliser des fiches techniques, une plaquette sur la région…..)

Enseignement général

Mathématiques
Français, Histoire-Géographie
Anglais
Aide individualisée
Education artistique : arts appliqués
Education Physique et Sportive

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL 35h par semaine

Durée ***15 semaines***

7 semaines de stage en première année
8 semaines de stage en deuxième année

Les types d'entreprises

- Restaurants Traditionnels
- Restaurants à thème
- Restaurants administratifs

Poursuites d'études

- Baccalauréat Professionnel Cuisine en deux années.

LYCEE DES METIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, Rue Eugène Le Roux 44107 NANTES Cedex 4 / mel : ce.0440036a@ac-nantes.fr / Tél : 02 51 80 24 00 / Fax : 02 40 58 27 80
www.bougainville.e-lyco.fr