

Avec le CAP

Emplois :

- Commis de cuisine
- Second de cuisine
- Chef de partie
- Chef de rang
- Maitre d' hôtel
- Responsable secteur collectivité
- Directeur de restaurant

En France comme à l'étranger (importance particulière des langues étrangères)

Les établissements :

- Restaurant gastronomique
- Restaurant traditionnel
- Restaurant collectif

Les poursuites d'études :

- BP Barman
- BP Restaurant
- BP Sommelier
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-Restauration option A Mercatique et Gestion Hôtelière
- BTS Hôtellerie-Restauration option B art culinaire, art de la table et du service

Métier Réussite Avenir



Pour vous accueillir :

- Un internat garçons
- Un internat filles
- La demi-pension
- Le CDI ouvert tous les jours de 8h à 18h

Le mercredi après midi l'UNSS propose des activités sportives.

Le foyer gère la cafétéria du Lycée et vous aide à réaliser des projets

Apprentissage CAP Cuisine



**Avenue Alphonse Jauffret
84300 CAVAILLON**

☎ : 04 90 06 34 50

📞 : 04 90 71 06 54

www.lyc-dumas.ac-aix-marseille.fr

Apprentissage CAP Cuisine

●●● | **CAP : Formation en 2 ans**

L'apprentissage

Objectif :

- ⇒ Former des professionnels aux fonctions de cuisinier

Durée :

- ⇒ Le contrat d'apprentissage est signé pour une durée de 2 ans.

Conditions d'admission :

- ⇒ Avoir entre 16 et 25 ans à l'entrée à l'entrée de l'apprentissage (ou 15 ans en fin de 3ème).
- ⇒ Entretien préalable à l'inscription

Alternance :

70 % du temps en entreprise (selon le calendrier de l'alternance défini par les professionnels).

Rémunération :

Salaire NET minimum	Jusqu'à 17 ans	De 18 à 20 ans	21 an et plus
1ère année	25 % du SMIC	41 % du SMIC	53 % du SMIC
2ème année	37 % du SMIC	49 % du SMIC	61 % du SMIC

Définition et attentes du métier

De l'élaboration des recettes à la réalisation des plats, en passant par la gestion des stocks de produits et des commandes, le cuisinier exploite ses multiples talents pour présenter aux clients des repas fins et joliment présentés. La restauration recrute à tous les échelons, du commis au grand chef. Elle offre des débouchés variés, en France et à l'étranger.



Qualités attendues

- Motivation
- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Rigueur



Enseignement général

- Français
- histoire géographie
- Maths sciences
- Langue vivante étrangère
- Education physique

Enseignement professionnel

- Technologie des produits et des matériels (connaissances des produits)
- Travaux pratiques de cuisine ou de restaurant
- Gestion de l'entreprise



Effectif de 12 élèves par classe