

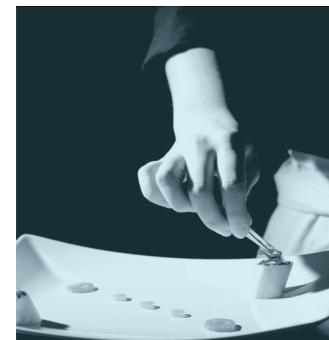
La procédure AFFELNET (affectation des élèves par le Net) est en vigueur pour l'affectation post-troisième et pour les réorientations (post-seconde et première).

Ce système académique, conçu pour être en conformité avec des objectifs nationaux d'égalité permet un traitement informatique simplifié. C'est l'établissement d'origine du jeune qui saisie les notes auxquelles sont attribuées un coefficient en fonction de la filière et la section demandée. Cette procédure a lieu en mai et juin selon un calendrier fixé par les autorités académiques. Les élèves sont affectés en liste principale et liste supplémentaire.

Au lycée de la Closerie, une fois que l'élève est affecté, la famille est informée des modalités d'inscription.

la closerie

LYCÉE HÔTELIER • SAINT-QUAY-PORTRIEUX



CAP CUISINE

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

Mohamed MOUQUERE
Proviseur et l'ensemble de l'équipe

Certificat d'aptitude professionnel

CUISINE

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

Le titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant diverses techniques de production culinaire.

Il assure différentes tâches :

- Gestion de l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Préparation des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemblage des produits pré-élaborés.
- Maîtrise des techniques de cuisson et de remise à température.
- Réalisation de préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts..) et mise en valeur lors du dressage sur l'assiette.
- Elaboration d'un menu.
- Distribution des repas.
- Entretien de son poste de travail dans les règles d'hygiène et de sécurité.

L'environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.

Il-elle peut exercer dans la :

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective (cantines, hôpitaux ...)
- Restauration commerciale (fast-food, vente à emporter, livraison à domicile).

MÉTIERS ACCESSIBLES

- Cuisinier-ère (chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine)
- Gérant de restauration collective

QUE FAIRE APRÈS LE CAP ?

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

• Bac pro Cuisine	• Brevet Professionnel (BP) Cuisinier
• CAP pâtissier en 1 an	

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements généraux	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français, histoire-géographie, éducation civique, co-intervention avec enseignement prof.	3,5	3,5
Mathématiques - sciences, co-intervention avec enseignement prof.	3	3
Arts appliqués et cultures artistiques	1	1
Langue vivante - Anglais	1.5	1.5
Prévention - santé - environnement	1,5*	1*
Réalisation d'un chef d'œuvre	3	3
Éducation physique et sportive	2.5	2.5
Enseignement Professionnel	11,5	12
Gestion appliquée à l'hôtellerie	1,5	1

(*) dont formation SST (Sauveteur Secourisme du Travail)

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de 14 semaines, réparties sur les deux années. Les lieux de PFMP sont validés par le lycée.

ACCÈS À LA FORMATION

Après la troisième ou en possession d'un autre diplôme de niveau 3* ou supérieur. * Classification janvier 2019

Certificat de Spécialisation (nouvelle nomination des mentions complémentaires depuis le 1er janvier 2025)
> Employé traiteur
> Cuisiner en desserts de restaurant