




















## LES EXIGENCES INDISPENSABLES POUR REUSSIR DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION :

Le titulaire du **Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine** occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité hiérarchique : Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.

QUALITES PHYSIQUES	QUALITES MORALES
<ul style="list-style-type: none"> <li> Être en bonne santé.</li> <li> Avoir une bonne résistance physique.</li> <li> Faire preuve de dextérité.</li> <li> Être élégant et avoir de la prestance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Être honnête et franc.</li> <li> Avoir un esprit d'équipe.</li> <li> Être poli, aimable et respectueux.</li> <li> Être patient et calme.</li> <li> Savoir faire preuve de courtoisie et de savoir vivre.</li> </ul>
QUALITES INTELLECTUELLES	EXIGENCES PROFESSIONNELLES
<ul style="list-style-type: none"> <li> Savoir s'exprimer oralement.</li> <li> Parler une langue étrangère.</li> <li> Avoir de la mémoire.</li> <li> Faire preuve de culture générale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Être organisé dans son travail.</li> <li> Maîtriser les techniques de la profession.</li> <li> Avoir une tenue vestimentaire toujours correcte et propre.</li> <li> Posséder une bonne hygiène corporelle.</li> </ul>

*Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration offre aux plus motivés d'entre vous de belles perspectives de carrière.*

## LA FORMATION :



### Admission :

A l'issue de la classe de 3<sup>ème</sup> sur dossier scolaire.

Les différents CAP attestent d'une formation professionnelle à la fois théorique et pratique sur 2 ans.

Les objectifs de la formation se déclinent sur deux pôles :



<p>♦ <b>Pôle 1 :</b> <b>organisation de la production.</b></p>	<p>Il réceptionne et contrôle les livraisons et les stocks quotidiennement. Il identifie les besoins en matériels et en matière d'œuvre. Il prend connaissance des consignes et des fiches techniques nécessaires à sa production.</p>	
<p>♦ <b>Pôle 2 :</b> <b>Préparation et distribution de la production de cuisine.</b></p>	<p>Il met en place et maintenir en état son poste de travail. Il cuisine des entrées froides ou chaudes des mets à base de poisson, de viande, de volaille, de gibiers, des desserts. Il contrôle la qualité gustative. Il dresse sur assiette ou sur plat et envoie les préparations culinaires dans le respect des consignes. Il communique au sein de l'entreprise, avec les clients et le personnel de cuisine et du restaurant.</p>	

## ♦ Périodes de formation en milieu professionnel

Les élèves effectuent 14 semaines de stage en entreprise obligatoires durant les deux années de formation. Ces périodes de formation en milieu professionnel font l'objet des évaluations en entreprise pour l'obtention du diplôme.

### LES EQUIPEMENTS :

Les élèves en formation de CAP Cuisine ont à leur disposition un restaurant d'application de 50 places avec 2 cuisines d'application avec matériel évolutif.

Ils bénéficient de tous les services du Lycée La Hotoie : Internet, CDI, Restauration, internat (sous conditions), foyer, salle de sports etc.



### EMPLOIS CONCERNES :

Le titulaire du CAP Cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale.

 **Tous les secteurs de la restauration gastronomique, à thème, brasserie et hôtellerie, etc.**

 **Secteurs connexes :**

- Résidence médicalisée et maison de retraite,
- Centres de santé et de bien-être,
- Villages de vacances,
- Parcs de loisirs,
- Restauration embarquée (train, bateau de croisière et avion...),
- Hôtellerie de plein air, etc.

**Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités.**

### DEBOUCHES A L'ISSUE DE LA FORMATION :

Le titulaire du CAP Cuisine peut exercer au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine. Cette évolution se fait à travers plusieurs années d'expérience, mais elle peut être plus rapide au sein d'établissement de petite taille ne disposant pas de tous les échelons d'une brigade.



### POURSUITES D'ETUDES :

- ♦ Bac professionnel famille des métiers de l'hôtellerie et de la restauration,
- ♦ Brevet Professionnel des arts de la cuisine,
- ♦ Mentions Complémentaires : MC Organisateur de réception, pâtisserie, boulangerie, boucherie.
- ♦ Un enseignement plus poussé encore un BTS Management en Hôtellerie et Restauration.



LYCEE  
**LA HOTOIE**  
AMIENS  
80 rue du Bâtonnier de MAHIU  
B.P. 6  
80016 AMIENS CEDEX 1  
☎ 03 22 22 47 47  
✉ ce.0801882L@ac-amiens.fr



**SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION**  
Lycée La Hotoie  
**L'Annexe Hôtelière**  
25 bvd GUYENCOURT  
80000 AMIENS

**Contact :**

**Nicolas LEMOISSON,**  
Directeur délégué aux formations.

**Tél. : 03 22 94 40 51**

**Nicolas.lemoisson@ac-amiens.fr**

Suivez notre actualité sur  @lyceehotelierlahotoie