

Financement



Formation professionnelle initiale
Sous statut scolaire lycée / supérieur

Organisme responsable et contact

LP ST-VINCENT DE PAUL
05.59.72.07.72

Accès à la formation

Publics visés :

Elève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

-

Prérequis pédagogiques :

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Ce CAP forme à la réalisation des plats et à l'utilisation de différentes techniques de production culinaire. Les élèves apprennent les techniques culinaires et approfondissent leur connaissance des produits. En deux ans, ils sont formés à la réalisation de mets, de l'entrée au dessert et au dressage d'une assiette, en appliquant des techniques professionnelles ; ils sont capables d'élaborer un menu et d'être au contact avec la clientèle. Les enseignements sur la conception culinaire sont accompagnés de l'acquisition de la maîtrise des approvisionnements et des stocks ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

Contenu et modalités d'organisation

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/CAP_CUISINE.html

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

CAP cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00619975	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Pau (64)	LP ST-VINCENT DE PAUL		Non éligible	