

## 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](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
<b>00619975</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Pau (64)	<b>LP ST-VINCENT DE PAUL</b>		Non éligible	