

MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

CAP

Cuisine

Contenu de la formation en 2 ans :

- **AU LYCEE :**
 - **enseignement professionnel** :
réalisation des cuissons, des plats, entrées et desserts, le dressage risques et prévention en milieu professionnel, travail en équipe
 - **enseignement général** :
maths-sciences, français, histoire-géographie, anglais, EPS, arts appliqués
 - **consolidation** :
accompagnement personnalisé
- **EN ENTREPRISE :**
14 semaines de période de formation en milieu professionnel

Poursuite d'études :

- **BAC PRO** Cuisine
- **CAP** Commercialisation et Services en 1 an
- **Mention complémentaire** : Cuisinier desserts de restaurant, Employé traiteur



AUTRES FORMATIONS PROPOSEES AU LP ALBERT CAMUS

Insertion professionnelle

Poursuite d'études

CAP Agent Polyvalent De Restauration	<ul style="list-style-type: none">▪ agent polyvalent de restauration	<ul style="list-style-type: none">▪ BAC PRO Cuisine▪ MC Cuisinier desserts de restaurant
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	<ul style="list-style-type: none">▪ serveur▪ valet / femme de chambre	<ul style="list-style-type: none">▪ BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration▪ CAP Cuisine en 1 an▪ MC Sommelier, Employé barman
BAC PRO Accompagnement, Soins et Services à la Personne	<ul style="list-style-type: none">▪ agent de service hospitalier ou de service logistique▪ auxiliaire de vie scolaire▪ maitresse de maison ou gouvernante▪ agent de soins	<ul style="list-style-type: none">▪ BTS SP3S ou ESF▪ DE AESH▪ CAP AEPE (Petite Enfance)▪ FORMATION aide-soignante ou auxiliaire de puériculture
BAC PRO Gestion-Administration	<ul style="list-style-type: none">▪ services administratifs des entreprises du secteur industriel ou commercial▪ secteur bancaire▪ administrations et collectivités territoriales▪ secteur associatif	<ul style="list-style-type: none">▪ BTS Gestion de la PME, Comptabilité et gestion, Support à l'Action Managériale▪ FCIL Secrétariat médical
BAC PRO Hygiène, Propreté et Stérilisation	<ul style="list-style-type: none">▪ chef de chantier, chef d'équipe dans les secteurs de la propreté et de l'hygiène▪ agent qualifié en service de stérilisation ou en entreprise de stérilisation▪ agent qualifié ou chef d'équipe en entretien des salles propres et environnements maîtrisés	<ul style="list-style-type: none">▪ BTS Métiers des Services à l'Environnement▪ CONCOURS et FORMATIONS complémentaires