

**Lycée Albert Camus**  
560 rue Henri Giraud  
83600 FREJUS  
Tel : 04.94.19.52.60  
Fax : 04.94.44.48.14  
Mail : [ce.0831440p@ac-nice.fr](mailto:ce.0831440p@ac-nice.fr)



# *CAP CUISINE*

Le CAP Cuisine au lycée Albert CAMUS se prépare sur deux années en formation initiale. Cette formation professionnelle se déroule deux fois par semaine sous forme de TP dans les cuisines pédagogiques.

Les études sont gratuites, mais nécessite l'acquisition de matériel personnel d'un coût de l'ordre de 250 € en première année pour le matériel et les tenues (ces achats sont entièrement pris en charge par la région).

**Profil demandé:**

Être en bonne condition physique (longue station debout), avoir une excellente tenue et hygiène corporelle, être honnête, dynamique et disponible, aimer le travail manuel, avoir un bon sens de la communication et si possible maîtriser une langue étrangère.

**Inscriptions :**

- Pour les élèves de 3ème générale dans l'académie de Nice :  
Voir auprès de l'établissement d'origine

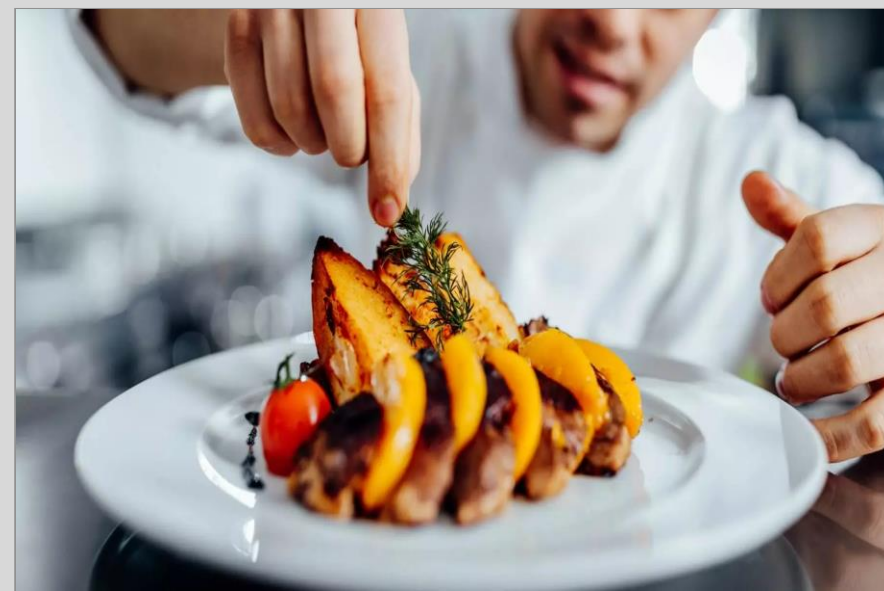
- Dans tous les autres cas :  
S'adresser au service Orientation de l'Inspection Académique de Toulon  
(04.94.09.55.55 ou 04.94.09.55.72)

**Périodes de Formation en Entreprise :**

La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de  
14 semaines

réparties sur les deux années de formation

- ⇒ 7 semaines en 1re année, dont 4 semaines sont évaluées;
- ⇒ 7 semaines en 2e année, fractionnées en deux périodes.





Matières	1 <sup>ère</sup> Année	2 <sup>ème</sup> Année
<b>Enseignement général</b>		
Français Histoire Géographie EMC	2 h	2 h
Mathématiques – Sciences	1.5 h	1.5 h
Anglais	1.5 h	1.5 h
Education physique	2.5 h	2.5 h
<b>Enseignement professionnel</b>		
Enseignement professionnel	11,5 h	12 h
Consolidation, AP, Orientation	3,5 h	3,5 h
Prévention, santé, environnement	1.5 h	1 h
Chef d'œuvre	3h	3h
Education artistique	1h	1h

Epreuves	Coefficient	Durée	Mode
Unités professionnelles			
EPI - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4	CCF	
EP 2 – Production culinaire	14	CCF	
Unités générales			
EG1 - Français et Histoire-Géographie	3	CCF	
EG 2 - Mathématiques- sciences	2	CCF	
EG 3 - Éducation physique et sportive	1	CCF	
Langue vivante étrangère	1	CCF	



### Débouchés – Secteurs d'activités :

Le titulaire du CAP cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier dans les secteurs :

- de la restauration commerciale
- de la restauration collective
- des entreprises connexes à l'industrie hôtelière
- des hôtels, des résidences hôtelières
- ...

### Poursuite d'études :

- BAC PRO Hôtellerie - Restauration (au lycée Albert Camus)
- BTN (bac technologique) puis BTS (Brevet de Technicien Supérieur)
- Formations complémentaires

