

# Quelques chiffres...



Lycée Professionnel Régional  
**Léon Blum**

CAP

**Cuisine**

↕  
•  
↕  
↕  
↕  
↕  
**2** ans de formation

**1** diplôme Education Nationale

**14** semaines de stage en entre-prise sur **2** ans

**1** poursuite d'études à envisager et à préparer

✉ **1111 bd Léon Blum  
83300 DRAGUIGNAN**

☎ **04.94.50.20.60**

🌐 **www.lycee-leon-blum.fr**



**ACADÉMIE  
DE NICE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**RÉGION SUD**  **PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR**

## Les principales activités

### concernent :

- les **activités de production culinaire** : préparations préliminaires, cuissons, appareils, préparations de base, fonds, sauces, pâtisseries
- l'**approvisionnement** et le **stockage** des denrées alimentaires
- l'**organisation** et la **gestion de son travail**, de son poste de travail
- le **dressage** et la **mise en valeur** des préparations culinaires

### Les qualités nécessaires sont :

- être **dynamique**
- avoir **une bonne résistance physique & mentale** (station debout prolongée, rapidité d'exécution)
- aimer **travailler en équipe**
- avoir **une bonne compréhension** des consignes de travail et de sécurité (écrites et orales)
- respecter les **règles d'hygiène et sécurité**

### Les débouchés après ce CAP sont :

- la vie active
- la poursuite d'études :
  - ↗ Bac pro Cuisine } **au LP Blum**
  - ↗ Bac pro CSR }
  - ↗ CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant
  - ↗ CAP Pâtisserie
  - ↗ CAP Traiteur

### **Le titulaire du CAP Cuisine**

est un **professionnel qualifié** qui, sous l'autorité d'un responsable, **est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine** dans les **établissements de restauration traditionnelle** (commerciale ou collective).



### Les emplois proposés sont dans :

- les restaurants, les brasseries, ...
- les restaurants collectifs des administrations, des centres de soin (hôpitaux, cliniques EHPAD), des entreprises, des établissements scolaires & universitaires
- les entreprises en lien avec l'industrie hôtelière

Selon la taille et le type d'entreprise dans laquelle **le titulaire du CAP Cuisine** exercera son activité, il **accèdera progressivement à des postes de responsabilités**.

### Les enseignements concernent :

- **à 70 %, les matières générales :**
  - ↗ français, hist.-géo.-éducation civique
  - ↗ mathématiques-sciences physiques
  - ↗ anglais
  - ↗ arts appliqués
  - ↗ éducation physique et sportive
- **à 30 %, les matières professionnelles :**
  - ↗ travaux pratiques (restaurant pédagogique)
  - ↗ technologie appliquée
  - ↗ économie-gestion
  - ↗ prévention santé environnement



### Les diplômes préparés :

- **Le diplôme final : le Certificat d'Aptitude Professionnelle (= le CAP)**
  - ↗ au cours de l'année de Terminale CAP et en contrôle en cours de formation (CCF)