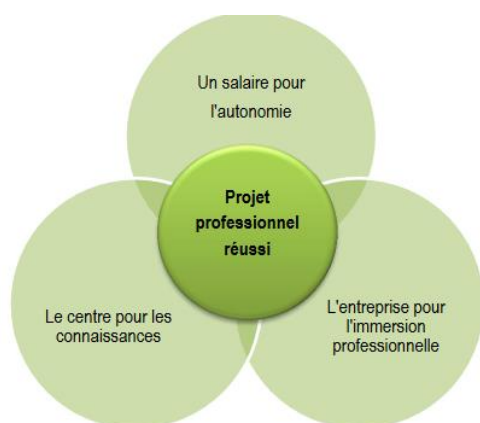


C.A.P. Cuisine **ou** **C.A.P. Commercialisation et services en H.C.R.**

LE CENTRE DE FORMATION : Votre projet professionnel en devenir

Notre équipe pédagogique et nos entreprises partenaires vous accompagnent dans la réalisation de votre choix de projet professionnel. Elle est à votre écoute pour vous aider dans la construction de votre projet de formation.

Ce dispositif vous permet d'exercer immédiatement votre futur métier.



Présence en centre de formation :

12 semaines en 1^{ère} année.

12 semaines en 2^{ème} année.

Projets et concours :

1 semaine d'intégration en Baie de Somme pour les débutants.

Trophée Jeunes Cuisiniers de Picardie.

En contrat d'Apprentissage

Horaires à titre indicatifs

Domaine professionnel	1 ^{ère} année		2 ^{ème} année	
	Cuisine	Restaurant	Cuisine	Restaurant
Travaux pratiques	5h	5h	5h	5h
TA	2X3h	2X3h	2X3h	2X3h
Technologie	4h	4h	4h	4h
Sciences appliquées	2h	2h	2h	2h
Gestion	2h	2h	2h	2h
Domaine général	Classe entière		Classe entière	
Mathématiques	2h		2h	
Anglais	1h		LV1 1h / LV2 2h	
Français	3h		3h	
PSE	2h		2h	
Histoire/géographie	2h		2h	
EPS	2h		2h	
Vie scolaire	2h		2h	
Total	33 h		35h	