

PROCÉDURES D'AFFECTATION DANS TOUTES LES SECTIONS

La procédure AFFELNET (affectation des élèves par le Net) est en vigueur pour l'affectation post-troisième et pour les réorientations (post-seconde et première).

Ce système académique, conçu pour être en conformité avec des objectifs nationaux d'égalité permet un traitement informatique simplifié. C'est l'établissement d'origine du jeune qui saisie les notes auxquelles sont attribuées un coefficient en fonction de la filière et la section demandée. Cette procédure a lieu en mai et juin selon un calendrier fixé par les autorités académiques. Les élèves sont affectés en liste principale et liste supplémentaire.

Au lycée de la Closerie, une fois que l'élève est affecté, la famille est prévenue et le dossier d'inscription est expédié. Il est rempli par la famille et remis au lycée le premier samedi de juillet lors de la journée d'inscription et d'essayage des tenues.

L'accès en 1ère Baccalauréat professionnel aux titulaires d'un CAP et réorientations est sous réserve des places disponibles.

10 rue Pierre Loti 22410 Saint-Quay-Portrieux - 02 96 70 80 70

www.lyceelacloserie.fr

la closerie
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

CAP CUISINE

Pour offrir à chaque jeune une qualité de formation, le lycée offre des espaces professionnels adaptés : laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, espaces de vente, cuisines et restaurants pédagogiques.

David BOUDART
Proviseur et l'ensemble de l'équipe



Certificat d'aptitude professionnel

CAP CUISINE

L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE :

Le titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant diverses techniques de production culinaire.

Il assure différentes tâches :

- Gestion de l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Préparation des légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemblage des produits pré-élaborés.
- Maîtrise des techniques de cuisson et de remise à température.
- Réalisation de préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts..) et mise en valeur lors du dressage sur l'assiette.
- Elaboration d'un menu.
- Distribution des repas.
- Entretien de son poste de travail dans les règles d'hygiène et de sécurité.

L'environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.

Il-elle peut exercer dans la :

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective (cantines, hôpitaux ...)
- Restauration commerciale (fast-food, vente à emporter, livraison à domicile).

Métiers accessibles :

- **Cuisinier-ère (chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine)**
- **Gérant de restauration collective**

CONTENU DE LA FORMATION :

Enseignements :	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français, histoire-géographie, éducation civique, co-intervention avec enseignement prof.	3,5	3,5
Mathématiques – sciences, co-intervention avec enseignement prof.	3	3
Arts appliqués et cultures artistiques	1	1
Langue vivante – Anglais	1.5	1.5
Prévention – santé – environnement	1,5*	1*
Réalisation d'un chef d'œuvre	3	3
Éducation physique et sportive	2.5	2.5
Enseignement Professionnel	11,5	12
Gestion appliquée à l'hôtellerie	1,5	1

(*) dont formation SST (Sauveteur Secourisme du Travail)

Périodes de Formations en Milieu Professionnel :

Les élèves sont en formation en milieu professionnel pour une période de **14 semaines**, réparties sur les deux années. Les lieux de stage sont validés par le lycée.

ACCÈS À LA FORMATION :

Après la troisième ou en possession d'un autre diplôme de niveau 3* ou supérieur. * Classification janvier 2019

QUE FAIRE APRÈS LE CAP ?

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

- Bac pro Cuisine
- Bac pro Commercialisation et Services en Restauration
- Mention complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Sommellerie
- MC Cuisiner en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Cuisinier
- BP charcutier-traiteur
- CAP pâtissier en 1 an