



> CAP CUISINE

LES MÉTIERS

- Cuisinier
- Pâtissier
- Traiteur

LES MATIÈRES

- Prévention Santé Environnement
- Environnement Economique et Juridique
- Arts Appliqués
- Technologie Culinaire
- Travaux Pratiques
- Mathématiques
- Français
- Histoire-géographie
- E.P.S.
- Anglais

APPRENDRE UN MÉTIER

LES MISSIONS

- Créer et produire des mets, dans le respect des règles d'hygiène.
- Respecter les objectifs de rentabilité

LES QUALITÉS REQUISES

- Ecoute et Créativité
- Sens de l'organisation
- Respect des procédures
- Endurance
- Esprit d'équipe et présence

LES PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

- 14 semaines réparties sur 2 années

MINI STAGE DE DÉCOUVERTE possible sur 2 journées (lundi-mardi-jeudi-vendredi).
Si vous êtes intéressé, prenez contact au **04 91 51 01 41** auprès de M^{me} Meucci.



Ensemble-Scolaire-Sainte-Elisabeth-Collège-Lycée-Pro-1619139291692672



www.instagram.com/college_lycee_sainte_elisabeth/



[groupe_ste](#)

Enseignement catholique d'Aix-Gap-Digne



LYCÉE PROFESSIONNEL & CENTRE DE FORMATION PRIVÉS

ZA de la Haute Bédoule - 153 rue de la Formation - 13240 Septèmes-les-Vallons

Tél. : 04 91 51 01 41

lpp@sainteelisabeth.org - cfc@sainteelisabeth.org

www.groupe-sainte-elisabeth.fr

