

Le lycée

- 1400 élèves et étudiants de la 3^{ème} à BAC + 5
- Formations sous statut scolaire, par apprentissage ou en formation continue
- Programme ERASMUS + et Charte ERASMUS-enseignement supérieur
- Section football filles et garçons sur les filières générales et technologiques
- Label E3D (établissement en démarche de développement durable)
- Internat
- Clubs théâtre, musique, manga et chinois
- Section Euro anglais



LYCÉE JEAN MONNET
MOULINS-YZEURE

Enseignement général et technologique
Enseignement professionnel
Enseignement supérieur

39 place Jules Ferry – BP 5
03401 Yzeure CEDEX
T. 04 70 46 93 01
Email : monnet-yzeure@ac-clermont.fr
www.lycee-jeanmonnet-yzeure.fr

conception : c-tourcom.com • 01/2019 • photo couverture : E. Dubost



CAP

Cuisine

// PRODUCTION CULINAIRE

// DISTRIBUTION DES PRESTATIONS

// GESTION DES LOCAUX ET DES MARCHANDISES

// RESPECT DES REGLES D'HYGIÈNE ET DE

5 Pôles de compétences

- / Sciences
- / Economie gestion
- / Design et métiers d'art
- / Industrie
- / École hôtelière

> Un partenariat avec les entreprises de restauration commerciale et sociale et les entreprises agroalimentaires
> Une poursuite d'études en Mention Complémentaire ou en Bac Pro Cuisine

/// **LYCÉE JEAN MONNET • Moulins-Yzeure**

Enseignement général et technologique
Enseignement professionnel
Enseignement supérieur

OBJECTIFS

- Travailler à la production et à la distribution de repas, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Accéder à un poste de chef de cuisine par l'expérience en prenant des responsabilités de gestionnaire : approvisionnement des marchandises, stockage et distribution, gestion d'une brigade de cuisine.

DÉBOUCHÉS

→ Entreprises de restauration commerciale, traditionnelle, gastronomique, rapide, collective, à thème ...

→ Entreprises de restauration sociale, scolaire, hospitalière, restaurants d'entreprises

→ Entreprises agroalimentaires

CONDITIONS D'ENTRÉE

Après une classe de 3^{ème}

- Avoir des aptitudes à la rigueur et à la créativité
- Avoir le goût pour les sciences et le travail en équipe
- Etre capable de mobilité géographique

POURSUITE D'ÉTUDES

→ Une spécialisation en 1 an par une mention complémentaire :

- Cuisinier en desserts de restaurant
- Pâtissier
- Traiteur
- Art de la cuisine allégée

→ Un approfondissement et un élargissement des connaissances par un Baccalauréat Professionnel Cuisine en 2 ans.



Année de formation	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Période de Formation en Entreprise	6 semaines	6 semaines
Enseignements professionnels	19 h	19 h
Enseignements professionnels	11.5	12
Co intervention Professionnel-Français	1.5	1.5
Co intervention Professionnel-Maths	1.5	1.5
Réalisation du chef d'oeuvre	3	3
Prévention-Santé-Environnement	1.5	1
Enseignements Généraux	8.5 h	8.5 h
Français, histoire-géographie, E.C.M.	2	2
Mathématiques - Sciences	1.5	1.5
Langue Vivante étrangère	1.5	1.5
Arts Appliqués-cultures artistiques	1	1
EPS	2.5	2.5
Total	27 h	27 h
Accompagnement personnalisé, consolidation	3.5	3.5
Total Général	31 h	31 h