

« Où que tu ailles  
vas-y avec ton cœur »

# CAP Cuisine

2 ans

Le titulaire du CAP  
Cuisine est un  
employé qualifié  
qui est apte à remplir  
immédiatement la  
fonction de commis  
de cuisine dans le  
secteur de la restauration  
traditionnelle et collective.

*st Jean 23*  
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER



Route du Mont Mou  
BP 32 - 98890 Païta  
Nouvelle-Calédonie  
Tél. : 35.31.28 / Fax : 35.42.14  
accueil.lp.jean23@ddec.nc  
<https://jean23.ddec.nc/>





### **QUELS SONT LES CONTENUS DE LA FORMATION ?**

- Préparer des mets salés et sucrés en utilisant différentes techniques de préparation culinaire
- Valoriser les préparations lors du dressage de l'assiette
- Travailler en équipe et en temps limité
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des marchandises
- Etre capable d'élaborer un menu

### **QUELLES SONT LES APTITUDES À DÉVELOPPER DURANT CETTE FORMATION ?**

- Avoir un goût pour l'art culinaire et le travail manuel
- Etre habile de ses mains et créatif
- Avoir le sens de l'organisation et savoir travailler en équipe
- Etre dynamique et rapide
- Avoir une tenue et une hygiène corporelle parfaites
- Respecter les règles de sécurité
- Faire preuve d'adaptabilité (horaires de travail variables)
- Avoir une bonne résistance physique

### **QUELLE EST LA DURÉE DES PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE ?**

- 7 semaines la 1<sup>ère</sup> année
- 7 semaines la 2<sup>ème</sup> année

### **QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ENVISAGEABLES ?**

- Bac Pro Cuisine

### **QUELS SONT LES MÉTIERS QUE JE POURRAIS EXERCER AVEC CE DIPLÔME ?**

- Commis de cuisine
- Cuisinier / cuisinière
- Cuisinier / cuisinière de collectivité
- Traiteur

### **DANS QUEL TYPE D'ENTREPRISE JE POURRAIS TRAVAILLER ?**

- Tous types de restaurants : gastronomiques, traditionnels, familiaux, collectifs...
- Restaurant scolaire
- Traiteur
- Entreprise de « gamelles »
- Ta propre entreprise (gîte, maison d'hôtes, snack, roulotte, chef à domicile...)

### **QUELS SONT LES PLUS DE LA FORMATION À ST JEAN 23 ?**

- Mise en pratique au sein de nos restaurants d'application « La Case » et « Quai 23 »
- Le port d'une tenue professionnelle en adéquation avec la rigueur et l'exigence des métiers de bouche



*Pour plus de renseignements, consultez le site du lycée :*  
**<https://jean23.ddec.nc/>**