



## Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.



## Description du métier

Le/la titulaire du CAP CUISINE est un professionnel qualifié qui est apte à remplir immédiatement la **fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle ou collective.**

Il/elle **réalise des menus**, de l'entrée au dessert, en utilisant différentes techniques de production culinaire et dresse les assiettes en mettant les aliments en valeur.

Il/elle est capable d'**élaborer un menu** et d'être **au contact de la clientèle.**

Il/elle **maîtrise les approvisionnements et les stocks** ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

## Nous Contacter

☎ 35.31.28

✉ [sec.lp.jean23@ddec.nc](mailto:sec.lp.jean23@ddec.nc)

🌐 <https://jean23.ddec.nc>

📍 Route du Mont-Mou  
BP 32 - 98890 Païta

📘 Lycée Professionnel et Hôtelier  
Saint Jean 23

🎵 LP Saint Jean 23

# CAP Cuisine

*St Jean 23*  
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

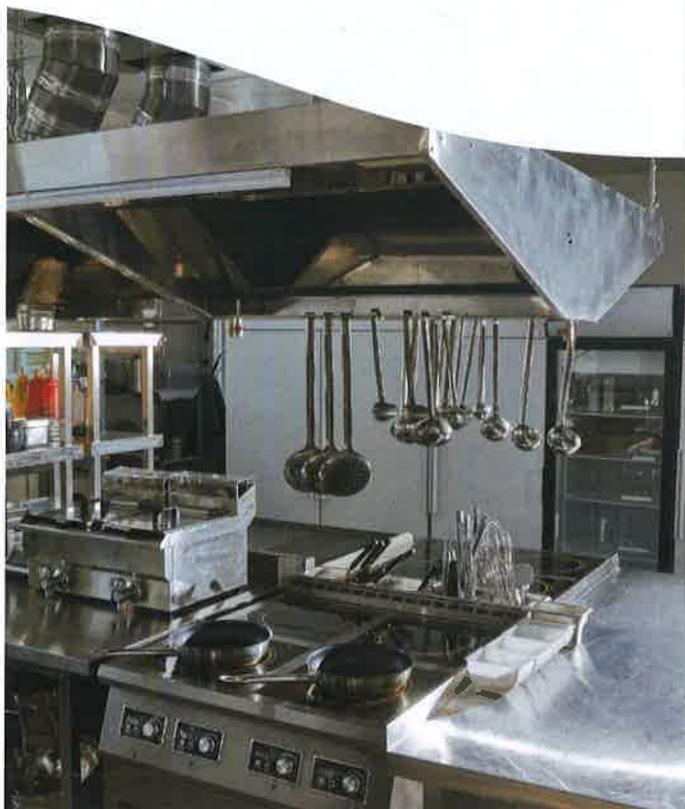
"Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur"

## Conditions d'accès

Élève sortant de 3e générale ou de 3e Prépa-Métiers.

## Durée de la formation

2 ans dont 14 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



## Contenus de la formation

- Préparer des mets salés et sucrés en utilisant différentes techniques de préparation culinaire
- Travailler en équipe et en temps limité
- Gérer l'approvisionnement et le stockage des marchandises
- Être capable d'élaborer un menu

## Aptitudes à développer durant la formation

- Goût pour l'art culinaire et le travail manuel
- Habileté manuelle et créativité
- Dynamisme et rapidité
- Goût pour le travail d'équipe
- Avoir une tenue et une hygiène corporelle parfaites
- Respect des règles de sécurité
- Faire preuve d'adaptabilité (horaires de travail variables)
- Bonne résistance physique

## → Exemples de métiers

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Avec de l'expérience, gérant de restauration collective

## → Exemples d'entreprises

- Restaurant
- Restaurant Scolaire
- Traiteur
- Snack, roulotte

## → Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

Les élèves de CAP CUISINE au LPH St Jean 23 cuisinent pour les clients de notre **restaurant d'application "La Case"**.

