

QUE FAIRE APRES UN CAP CUISINE ?

Ce document a pour objectif de guider les élèves de CAP qui souhaitent continuer leurs études. En aucun cas, il ne peut être exhaustif et d'autres formations peuvent éventuellement vous être accessibles.

Rappel: Vous trouverez des informations complémentaires sur les métiers et les poursuites d'études de votre CAP en surfant sur : www.choisirmonmetier-paysdeloire.fr ou sur www.onisep.fr

1 PREPARER UN BAC PRO EN 2 ANS

- Bac Pro Cuisine

Fabrication, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

44 Bouguenais

LP Daniel Brottier - Fondation d'Auteuil
Chemin du Couvent 44340 Bouguenais
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - temps plein)

Châteaubriant

Lycée polyvalent Guy Môquet - Etienne Lenoir
9 rue de l'Europe BP 209 44146 Châteaubriant Cedex
(Public - Internat garçons-filles - temps plein)

Guérande

Lycée professionnel Olivier Guichard
12 rue de la Fauvette 44350 Guérande
(Public - Internat garçons-filles - temps plein)

Machecoul

Lycée professionnel Louis Armand
Boulevard Jean de Grandmaison BP 45 44270 Machecoul
(Public - Internat garçons-filles - temps plein)

Nantes

Lycée professionnel L.A. de Bougainville
2 rue Eugène Leroux 44100 Nantes
(Public - Internat garçons-filles - temps plein)

Orvault

Lycée polyvalent Nicolas Appert
24 avenue de la Cholière 44700 Orvault
(Public - Internat garçons-filles - temps plein)

Sainte-Luce-sur-Loire

URMA- CIFAM 44 - site de Sainte-Luce-sur-Loire
Place Jacques Chesne BP 38309 44983 Sainte-Luce-sur-Loire Cedex
(Consulaire - Hébergement organisé hors établissement - apprentissage)

Saint-Nazaire

Lycée des métiers Sainte-Anne
250 boulevard Laennec BP 337 44615 Saint-Nazaire Cedex
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - temps plein)

85 Olonne-sur-Mer

Lycée professionnel Valère Mathé
26 rue Chateaubriand BP 33438 85340 Olonne-sur-Mer
(Public - Internat garçons-filles - temps plein)

Roche-sur-Yon (La)

Lycée polyvalent Notre-Dame du Roc
Rue Charlemagne CS 80023 85035 La Roche-sur-Yon Cedex
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - temps plein)

La Roche-sur-Yon

Lycée professionnel Edouard Branly
5 boulevard Edouard Branly BP 259 85006 La Roche-sur-Yon Cedex
(Public - Internat garçons-filles - apprentissage)

Flocellière (La)

MFR de St Michel Mont Mercure
Rue Godard 85700 La Flocellière
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - apprentissage)

2 PREPARER UN BREVET PROFESSIONNEL EN 2 ANS

Le brevet professionnel est un diplôme très spécialisé qui se prépare uniquement par apprentissage (ou par la formation continue pour les salariés) ; son objectif est d'approfondir les techniques professionnelles et les connaissances en gestion ; ce diplôme est utile pour s'installer à son compte. Pour s'inscrire il faut chercher une entreprise d'accueil et s'inscrire dans un CFA.

• **BP ARTS DE LA CUISINE**: pour une excellente maîtrise des techniques traditionnelles de la restauration et des compétences approfondies en gestion ; pour occuper le poste de chef de partie (saucier, rôtisseur...) ; il détermine les approvisionnements, compose les menus, donne des instructions aux commis.

Lieu de préparation : en apprentissage au CIFAM de Ste Luce /Loire ou au CFA du Lycée Edouard Branly à la Roche/yon.

3 PREPARER UNE MENTION COMPLEMENTAIRE EN 1 AN

La mention complémentaire permet d'acquérir des compétences supplémentaires et une spécialisation afin de mieux s'adapter à l'emploi.

Elle se prépare en lycée ou en centre de formation d'apprentis.

• **MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**: pour élaborer la carte des desserts, assurer le service, décorer les entremets, travailler le chocolat, fabriquer les tartes.....

Lieux de préparation : au lycée Nicolas Appert à Orvault, au Lycée Bougainville à Nantes, au Lycée Ste Anne (privé) à St Nazaire ou par apprentissage au CIFAM de Ste Luce/Loire.

• **MC ART DE LA CUISINE ALLEGÉE**: spécialisation dans le domaine de la production de plats cuisinés adaptés à des clientèles spécifiques et, notamment, de plats cuisinés allégés en produits lipidiques ou glucidiques...

Lieux de préparation : au lycée hôtelier Yvon Bourges à Dinard (35), Lycée Jeanne d'Arc Saint-Ivy (privé) à Pontivy (56) ou par apprentissage au Lycée de l'Atlantique à Royan (17).

• **MC EMPLOYÉ TRAITEUR**: pour la préparation, la cuisson et la décoration de plats, pour élaborer et organiser des buffets ou réceptions, pour contrôler la conservation des aliments, appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks.

Lieux de préparation : par apprentissage au CIFAM de Ste Luce/Loire ou à l'ESFORA à la Roche/Yon.

4 AUTRES SOLUTIONS : CAP EN 1 AN, FCIL

CAP en 1 an ; il est réservé aux élèves déjà titulaires d'un diplôme de niveau 5 pour lui permettre d'acquérir une double compétence.

Par exemple = CAP Boulanger, CAP Pâtissier, CAP Boucher....

La **FCIL**, Formation complémentaire d'initiative locale se prépare en 9 à 12 mois dans un lycée ; son objectif est de s'adapter à l'offre d'emploi régionale, de favoriser votre insertion professionnelle ; elle repose sur une alternance très forte entre les établissements scolaires et les entreprises

• **FCIL Employé Pâtissier** au Lycée Funay Hélène Boucher du Mans.

• **FCIL Activité traiteur (production et vente)** au Lycée polyvalent privé des métiers Sainte-Catherine - Le Mans