

## ● QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

- Après une 3<sup>ème</sup> générale ou 3<sup>ème</sup> prépa-pro.
- Suite à une réorientation après une seconde, première ou terminale professionnelle, technologique ou générale.



## ● QUELS SONT LES DEBOUCHES ?

### >> Accès directement à la vie active

Le titulaire d'un bac pro cuisine peut travailler en restauration traditionnelle ou gastronomique

- comme **chef de partie ou adjoint chef de cuisine.**

Il peut aussi travailler en collectivité.

- Vers les métiers de : **Commis de cuisine.**

### >> Poursuites d'études

- Mention complémentaire **Cuisine en desserts** de restaurant (1an)
- Mention complémentaire **Traiteur.**
- Mention complémentaire Art de la Cuisine Allégée.
- Brevet Professionnel Cuisine Cuisinier

## ● LE LYCEE AUGUSTIN TY DE TOUHO



Seul lycée professionnel sur la côte Est de la Nouvelle-Calédonie notre établissement vous accueillera avec :

- Son **internat** filles et garçons
- Son **Foyer**
- Son **restaurant pédagogique**



**CAP  
CUISINE**



**Lycée Professionnel  
Augustin TY de TOUHO**

Route provinciale n°10 – B.P.25  
98831 **TOUHO**

**Site internet :** <http://webtouho.ac-noumea.nc>

**Mél :** [ce.9830460h@ac-noumea.nc](mailto:ce.9830460h@ac-noumea.nc)

## ● EN QUOI CONSISTE LE METIER DE CUISINIER ?

- Il connaît les **produits alimentaires** dont il gère l'**approvisionnement, la préparation et la distribution** en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Il est capable **d'élaborer une carte attractive** en lien avec le type de restaurant dans lequel il travaille.
- Il doit **adapter** son rythme de travail aux commandes des clients.



## ● QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITES ?

- Le cuisinier travaille dans la **restauration commerciale** ou collective, **les hôtels**, les résidences hôtelières et les établissements para hôteliers (maison de retraite, centre de loisirs,...).

## ● QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS D'UN CUISINIER ?

- Le cuisinier **sélectionne les produits** qu'il propose aux clients en fonction des coûts et des saisons.
- Il **conçoit et produit** des mets de qualité.
- Il doit **mettre en valeur ses productions** pour satisfaire la clientèle.



## ● QUELLES SONT LES QUALITES ATTENDUES D'UN CUISINIER ?

- Pour bien se sentir dans cette formation, il est nécessaire d'avoir de **bonnes aptitudes en mathématiques, anglais,**
- Les qualités nécessaires à développer au cours de la formation seront :
  - La méthode.
  - Le sens de l'**organisation**.
  - L'aptitude à **travailler en équipe**.
  - L'aptitude à communiquer.
  - La curiosité intellectuelle.
  - L'expression écrite et orale.
  - Bonne condition physique.
  - **Etre créatif**.
  - Etre capable de se renouveler et **d'inventer de nouvelles créations culinaires**.

## ● QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **2 ans**.

### Domaine professionnel

+/- 14 heures de cours hebdomadaires

### Domaine général

+/- 18 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS, ...)

### Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Les élèves effectuent **14 semaines** en **entreprise** (Période de Formation en Milieu Professionnel) sur les deux ans.

