

Aide cuisinier un métier d'avenir



Pendant le CAP APR

Des enseignements généraux

Français, mathématiques, anglais, EPS

Des enseignements professionnels



Préparation culinaire en restauration collective



Distribution des repas



Entretien de la cuisine (vaisselle, sol...)

Une pédagogie adaptée basée sur...

des mises en situations
proches de la réalité
du métier

des projets
professionnels

une pédagogie
ludique

Contenu pédagogique

Stages

1ère année de CAP : 7 semaines
2ème année de CAP : 8 semaines

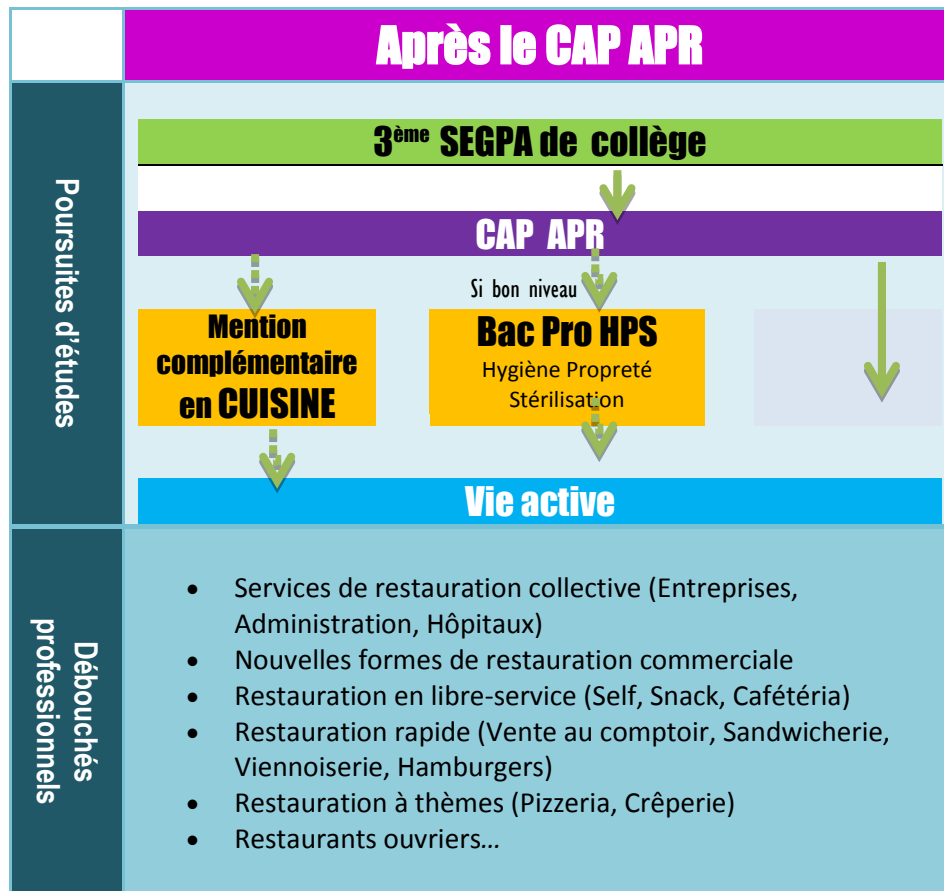
CAP en 2 ans en petit effectif

Qualités
professionnelles

- TRAVAILLEUR et COURAGEUX
- Sens de l'ORGANISATION
- Goût du TRAVAIL EN EQUIPE sous la responsabilité d'un chef de cuisine
- BONNE RESISTANCE PHYSIQUE

Recrutement

Elève de 3^{ème} SEGPA
ou élève de 3^{ème} rencontrant des difficultés scolaires en 3^{ème}



Demandez une visite du lycée...

Une **visite** du « Lycée des métiers » avec votre classe est possible. Vous pouvez également demander un **mini-stage** d'une ½ journée.

Votre établissement doit en faire la demande auprès de la Directrice Déléguée à la Formation M^{me} Nathalie Voisin :
nathalie.beubras@ac-rouen.fr

Comment se renseigner ?

Venez nous rencontrer à nos Portes Ouvertes :

vendredi 13 avril 2018 de 17h30 à 19h
samedi 14 avril 2018 de 9h30 à 12h



Lycée des métiers
Françoise de Grâce

CAP Agent Polyvalent de Restauration



Aide-cuisinier,

Un CAP pour métier
d'avenir...

90 à 100% de réussite

Lycée des métiers Françoise de Grâce

Métiers des services aux personnes, aux entreprises et du commerce

16 rue de la Vallée 76600 LE HAVRE

Tél : 02.35.24.63.40

Site internet : <http://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace>