

# Notre établissement

**GB**  
Georges Baptiste  
LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue «**Ville créative**» par l'**Unesco** dans le domaine de la **gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

## CAP Cuisine

## Description du métier

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaires dont **il ou elle gère l'approvisionnement** (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

**Il ou elle prépare les légumes, viandes et poissons** avant d'élaborer un met ou assemble des produits préélabores.

Il/elle a appris des **techniques de cuisson** et de remise en température. Il/elle sait réaliser des prestations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du **dressage** de l'assiette. Il/elle est capable d'**élaborer un menu**.

## Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00

Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

**Nous rendre visite :**

41 Route de Duclair – 76380 Canteleu

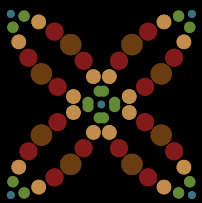


Site Internet :  
[georgesbaptiste.fr](http://georgesbaptiste.fr)



Communication Agence Cabyne  
Photographie © adobe stock





## Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou 3e Prépa-Métiers, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, Bac Pro).

## Durée de la formation

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



## Activités proposées

- Renseigner selon les besoins, les documents d'approvisionnement pour les préparations culinaires
- Réaliser les contrôles quantitatifs et qualitatifs des produits conformes aux règles de rentabilité, aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur
- Réaliser l'organisation et la gestion de son travail en respectant une progression logique
- Réaliser des prestations préliminaires conformes aux règles de rentabilité
- Réaliser des cuissons conformes aux exigences techniques
- Réaliser des appareils, des fonds et des sauces
- Réaliser une production en pâtisserie
- Dresser et envoyer des prestations conformes aux normes professionnelles

## Exemple de métiers

- Commis
- Chef de partie
- Chef de cuisine
- Gérant de restauration collective

## Poursuite d'études

- BAC PRO CSR
- BAC PRO Cuisine
- MC CDR
- MC Sommellerie