

02 35 93 10 04

www.chateau-de-mesnieres.com

**CAP
CUISINE
RESTAURANT**



LYCÉE HÔTELIER
Daniel Brottier

Au Château de Mesnières,
je m'engage dans une
formation professionnelle

Les **PLUS** de Mesnières

- ✚ Un accueil dans un site exceptionnel (site classé du château de Mesnières-en-Bray) technologies
- ✚ Le port d'une tenue en adéquation avec la rigueur et l'exigence des métiers de bouche
- ✚ Des mises en relation des jeunes avec des propositions des professionnels du Territoire (fête du fromage « Neufchâtel »...)
- ✚ Des sorties pédagogiques (salons de professionnels...)
- ✚ Un restaurant pédagogique situé dans la « Salle des Gobelins » du château de Mesnières-en-Bray
- ✚ Une plateforme pédagogique de techniques culinaires de qualité
- ✚ Un suivi de vie scolaire individualisé (en internat ou en demi-pension : études dirigées...)



CAP cuisine - CAP restaurant

Se former aux métiers de l'hôtellerie restauration

● La formation professionnelle : une autre chance de réussite

Ce CAP permet l'acquisition de connaissances mais aussi de savoir faire et de savoir être qui permet de se construire ou se reconstruire et de (re) prendre confiance en soi.

● Ai-je le profil pour cette formation ?

- La formation est ouverte aux élèves de 3^{ème} générale ou technologique voire de SEGPA et se déroule sur deux ans.
- L'enseignement général comprend : français, mathématiques, sciences physiques, histoire-géographie, anglais, gestion entreprise, sciences appliquées, vie sociale et professionnelle, arts appliqués, EPS.
- L'enseignement professionnel comporte deux séances de travaux pratiques par semaine et des heures de technologie professionnelle.
- Un accompagnement personnalisé est assuré.

● Conduite pédagogique de la formation

- Examen en CCF sur les deux années.
- Stages en milieu professionnel : stages de proximité dans des établissements de qualité, avec accompagnement des élèves : 14 semaines sur les deux années.
- Un travail d'équipe soutenu, un accompagnement du professeur principal en relation avec la vie scolaire qui permettent un excellent taux de réussite aux examens.
- Débouchés professionnels : commis de cuisine, serveur.

● Un passeport pour une poursuite d'études

- Classes passerelles CAP/BAC PRO
- Brevets professionnels
- Mentions complémentaires (pâtisserie, ...)