



**Campus
du Lac**

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

CUISINE

CAP

Niveau 3

Campus de Bordeaux

**START
& BOOST**

MÉTIERS DE LA RESTAURATION

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Chef de partie
- Traiteur
- Chef à domicile

97% DE RÉUSSITE
AU DIPLÔME

79% D'INSERTION
PROFESSIONNELLE*

EN QUOI CONSISTE CE DIPLÔME ?

- Préparer un diplôme d'État : **CAP Cuisine et Titre Pro (double certification)**
- Apprendre à cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Cuisiner un type de plat particulier (desserts, poisson, viandes...).
- Préparer un diplôme d'État : **CAP Cuisine et Titre Pro**
- Élaborer des plats, des menus...

POUR QUI ?

- Jeune de 16 à 29 ans révolus (ou 15 ans sous conditions)
- En contrat d'apprentissage (cas particuliers : nous consulter)

SOUS QUELLE FORME ?

- 2 ans en alternance - 12 semaines/an au CFA, le reste en entreprise
- 1 an en alternance après obtention d'un diplôme connexe ou minimum de niveau 3

AU PROGRAMME :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques de production culinaire
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissances de l'entreprise et de son environnement
- Prévention santé et Environnement
- Communication

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français / Histoire-Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques / Science physiques et chimiques
- Langues vivantes étrangères
- Éducation physique et sportive

* taux 2020 des diplômés
présents à l'examen

LES + DU CAMPUS

- Le « Pôle Insertion Avenir » pour travailler votre projet professionnel
- « Tous Entrepreneurs » pour accompagner à la création / reprise d'entreprise
- « Team mobilité » pour vous permettre de partir à l'étranger
- Travaux de groupe en mode projet, pour expérimenter le travail en équipe et la gestion des relations interpersonnelles, compétences clés en entreprise
- Interventions de professionnels pour enrichir la culture professionnelle
- Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise
- Examens blancs pour préparer à l'examen final

LES POURSUITES D'ÉTUDES

- Au Campus :
 - CAP Commercialisation et Service en CHR en 1 an
 - BP Arts de la Cuisine

COMMENT POSTULER ?

- Inscription en ligne sur

campusdulac.com





Réseau partenaire

Le Campus du Lac possède son propre réseau d'entreprises partenaires, afin de pouvoir proposer un suivi et un accompagnement dans la recherche d'entreprise.



FabLab

Au dernier étage, se trouve notre FabLab. Un lieu disponible aux étudiants comme aux particuliers, dans cet espace, vous pourrez y retrouver tout le matériel dont vous pourriez avoir besoin (ordinateur, fond vert, imprimante jet encre, 3D...).



Lac

Le Campus du Lac c'est avant tout un cadre agréable au bord du lac, à 2 minutes du nouveau quartier de Ginko facilement accessible en tram.



Espace Food

Des food trucks variés viennent se positionner devant la sortie des bâtiments à la pauses repas pour permettre aux étudiants de se restaurer sur place. Une cafétéria est également à disposition des élèves. Chacun peut acheter un repas ou faire rechauffer leur plat.



Accessibilité

Le Campus du Lac se situe à Bordeaux Lac. Il s'agit d'une zone très bien desservie en bus comme en tram. Un parking est réservé aux apprenants.



Restaurant d'application

Le Campus du Lac c'est deux restaurants d'application.

- Le Restaurant du Lac qui accueille nos CAP
- Le Piano du Lac où officient nos BP mais aussi nos Bachelors Ferrandi Paris Campus de Bordeaux.

05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

campusdulac.com

CAMPUS RIVE GAUCHE
10 rue René Cassin
CS 31996
33071 Bordeaux cedex

CAMPUS RIVE DROITE
7bis rue Max Linder
33500 Libourne

