

## Qui sommes nous ?

L'ALP de Koumac existe depuis plus de 40 ans et évolue vers une structure d'enseignement professionnel initial et continu.

Dans un cadre verdoyant et serein, elle est une alternative pour beaucoup de jeunes car c'est une structure à taille humaine qui permet un suivi individualisé pour les élèves.

### Une formation de qualité :

- proche des apprenants
- classes à faible effectif
- suivi individualisé
- accompagnement personnalisé
- co-enseignement
- accompagnement ULIS Pro

Elle accueille des élèves de tout le territoire. S'ils le souhaitent les élèves peuvent être hébergés à l'internat provincial (T : 47.61.13)

### Des enseignements généraux reliés....

Français, mathématiques, sciences, anglais, histoire, géographie, arts appliqués, prévention santé environnement et EPS.

### ... à l'enseignement professionnel....

Spécialité: Cuisine, restauration, service et maçonnerie.

### ... pour donner du sens aux apprentissages.

Des périodes de formations professionnelles en entreprise obligatoires de 12 à 14 semaines réparties sur les deux années du CAP.

<https://webkoumac.ac-noumea.nc/>

## Une équipe à votre écoute



### ALP DE KOUMAC

Antenne de Lycée Professionnel

BP 22  
98850 Koumac

T : 47.62.27  
[alp.9830515t@ac-noumea.nc](mailto:alp.9830515t@ac-noumea.nc)  
<https://webkoumac.ac-noumea.nc>  
Fb : Alp Koumac



Une formation  
de qualité  
et de proximité

## Antenne de Lycée Professionnel de Koumac



# CAP CUISINE

## Secteur d'activité :

Cuisine

## La formation :

La formation se déroule sur deux années en alternant enseignement général, professionnel et périodes de formation en milieu professionnel.

## Description :

Le titulaire du CAP CUISINE réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

## Poursuites d'études :

- Mention complémentaire
- Bac Pro



# CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

## Secteur d'activité :

Hôtellerie et restauration

## La formation :

La formation se déroule sur deux années en alternant enseignement et périodes de formation en milieu professionnel.

## Description :

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café et Restaurant (CSHCR) est capable de préparer et servir des petits déjeuners, de participer à l'accueil des clients à la réception, de participer au service de restauration traditionnelle ou en café-brasserie et d'assurer l'entretien des chambres et parties communes d'un hôtel, d'une résidence séniors.

## Poursuites d'études :

- Mention complémentaire
- Bac Pro



# CAP Maçonnerie

## Secteur d'activité :

Bâtiment

## La formation :

La formation se déroule sur deux années en alternant enseignement général, professionnel et périodes de formation en milieu professionnel.

## Description :

Le titulaire de ce diplôme exerce des activités de maçonnerie dans une entreprise de bâtiment et principalement dans le domaine du gros œuvre. Il réalise des éléments d'ouvrage du bâtiment à partir de blocs de béton, briques, poutrelles... réunis par des matériaux de liaison (ciment). Pour des ouvrages en béton armé, il réalise des coffrages en bois, des châssis d'armatures; il procède au gâchage manuel ou mécanique, au roulage du béton. Il maîtrise le maniement des outils à main (truelle, fil à plomb, martelet, niveau à bulle, équerre...) et des outils mécaniques (bétonnières, élévateurs, vibrateurs électriques et pneumatiques...)



## Poursuites d'études :

- Mention complémentaire
- Bac Pro