



NOS FORMATIONS EN CUISINE RESTAURATION

La Maison Familiale Rurale de Saint Etienne forme des cuisiniers depuis plus de 35 ans et possède un solide réseau de partenaires qui garantit le sérieux de son travail.

CUISINIER GESTIONNAIRE DE COLLECTIVITE

(Titre Professionnel Niveau BAC)

Objectifs :

- Suivre une formation dans le domaine de la cuisine et la gestion de collectivité qui offre la possibilité d'acquérir un Titre Professionnel de niveau IV * (BAC) à votre vitesse de progression
 - Parfaire vos connaissances dans ce secteur très porteur d'emplois
 - Techniques culinaires adaptées à la collectivité
 - Technologie de Restauration
 - Gestion
 - Droit Social et Ressources Humaines

* Il s'agit du Certificat inscrit au R.N.C.P.
(Registre National de la Certification Professionnelle)
n° 2004-171 sous le nom de Cuisinier Gestionnaire de Collectivité

Cette Formation est ouverte à différents publics et peut être suivie sous différents statuts :

- Sous Contrat de Professionnalisation
- En contrat C.I.F., D.I.F., V.A.E. (Validation des Acquis de l'expérience)
- Sous C.A.R.E.D. (Contrat d'Accès et de Retour à l'Emploi Durable)
- Sous contrat A.F.P.R. (Action de Formation Préalable au Recrutement)
- En collaboration avec l'AGEFIPH (Fonds pour l'Insertion Professionnelle des Personnes Handicapées)



Réussir d'abord





CAP CUISINE

*En contrat de professionnalisation sur 2 ans
Alternance Ecole-Entreprise
Théorie et Pratique dans notre cuisine pédagogique*

Objectifs :

- Réussir l'examen de CAP CUISINE
- Travailler en production en cuisine :
 - Acquisition des techniques de base en cuisine, en organisation du travail, en hygiène et en sécurité
 - Connaissance des produits, du matériel et de l'installation des locaux professionnels
 - Notions de nutrition (élaboration des menus)
 - Satisfaction des convives

Employeurs :

- Restauration Traditionnelle (Restaurant, auberge, snack...)
- Restauration Collective (Entreprise, école, établissement de santé...)

Publics concernés :

- Jeunes de moins de 26 ans et adultes
- Niveau scolaire équivalent à une classe de 3ème
- Attirance pour les métiers de la restauration

CAP A.P.R.

(Agent Polyvalent de Restauration)



Objectifs :

- Réussir un examen
- Acquérir des compétences, devenir un professionnel
 - Travailler en restaurant (d'entreprise, self, école...) pour préparer des entrées, des desserts, mettre en valeur les produits, entretenir le matériel, accueillir les clients,...

Employeurs :

- Restaurant, Cafétéria, Steak-House, Self d'entreprise, Cantine scolaire, Etablissements de santé, Maison de Retraite,.....

Publics Concernés :

Cette formation s'adresse à un public possédant une reconnaissance de travailleur handicapé.
Formation sous statut contrat d'apprentissage sur deux ans en partenariat avec le SAVPEPh et l'ADPEP42.

MAISON FAMILIALE RURALE DE SAINT ETIENNE

Antenne du CFA Régional des MFR

38, rue Docteur Paul Michelon – 42100 SAINT-ETIENNE

Tél. 04 77 47 82 50 – Fax 04 77 38 51 23

www.mfr-stetienne.fr

**RÉUSSIR
autrement**

