



FORMATION DE 2 ANS EN APPRENTISSAGE

CAP CUISINE

RNCP : 38430 / Date de publication de la fiche : 21-12-2023

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

PUBLIC CONCERNÉ

Les jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus. Les travailleurs en situation de handicap peuvent entrer en apprentissage au-delà de 29 ans révolus.

PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- Présenter un CV et une lettre de motivation.
- Effectuer un test de positionnement (enseignement général).
- Être intéressé par les métiers de la production culinaire.
- Être disponible pour travailler tous les jours de la semaine.
- Respecter les consignes de « savoir-être »
- Avoir un contrat d'apprentissage.

Inscriptions selon les règles spécifiques à chaque statut. Les candidats sont reçus tout au long de l'année et positionnés sur les formations en fonction des dates d'ouverture (septembre de chaque année).

OBJECTIFS

Après la formation, le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines, sous l'autorité d'un responsable.

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

DURÉE / RYTHME

800 h minimum à la MFR
le reste en entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

Matières générales :

DISCIPLINES HORAIRES SUR 2 ANS

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques Physique Chimie
- Anglais
- Sport
- Prévention santé environnement
- Arts appliqués cultures artistiques
- Enseignement moral et civique

Matières professionnelles :

DISCIPLINES HORAIRES SUR 2 ANS

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production
- Dressage des assiettes
- Technologie culinaire,
- Hygiène et science appliqué à l'alimentation
- Enrichissement professionnel



CAP CUISINE

TARIF

La formation est gratuite et rémunérée pour les apprentis (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise selon les coûts définis).

<https://alternance.emploi.gouv.fr/accueil>

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques : La MFR dispose de salles de classe adaptées aux apprentissages avec des moyens modernes (vidéo projection, son) et des plateaux techniques tels que : laboratoire de chimie, de physique, CDI et cuisine pédagogique.

Méthodes : Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR, Active, Interrogative...

Modalités : En présentiel.

DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

Métiers

- Cuisinier(ère) en restauration traditionnelle
- Cuisinier(ère) en restauration collective
- Serveur
- Barman
- Maître d'hôtel, chef de rang

Poursuites d'études

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Sommelier

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Validation par blocs de compétences

PROFIL DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés et autorisés d'enseigner par l'Éducation Nationale.

RESPONSABLE DE L'ACTION

M. Pascal ARNAUD

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



- Selon la demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins éducatifs particuliers de l'apprenti (Plan d'Accompagnement Personnalisé, Projet d'accueil individualisé), sous réserve que la situation de santé de la personne soit stabilisée, de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.
- Nous accompagnons les stagiaires et les apprentis pour effectuer leurs démarches auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées.
- Référente handicap, délégation H+
- Les locaux sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
MFR de Saint-Étienne

38, rue du Docteur Paul Michelon • 42100 Saint-Étienne

Tel : 04 77 47 82 50 • Fax : 04 77 38 51 23 • mfr.st-etienne@mfr.asso.fr • www.mfr-stetienne.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

