

CAP CUISINE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE - RNCP 38430
CERTIFICAT DÉLIVRÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE - J015/11/2023

OBJECTIFS

Le titulaire du Cap Cuisine exerce un poste dans les secteurs de la restauration, restauration collective, café, brasserie et hôtellerie. Être capable, sous l'autorité d'un responsable d'assurer une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

CONTENU DE LA FORMATION

| Enseignement Professionnel - Horaires hebdomadaires (sous réserve) | 1 ^{ère} année | 2 ^{ème} année |
|--|------------------------|------------------------|
| Enseignement Technologique et Professionnel (sous réserve) | | |
| Travaux Pratiques | 8 | 8 |
| Technologie Culinaire | 4,5 | 4,5 |
| Sciences Appliquées Hygiène, alimentation... | 4,5 | 3 |
| Gestion Appliquée | 2 | 3,5 |
| Prévention Santé Environnement (PSE) | 2 | 2 |
| Enseignement Général - Horaires hebdomadaires (sous réserve) | | |
| Mathématiques, Sciences Physiques | 4 | 4 |
| Français - Histoire - Géographie - EMC | 4 | 4 |
| Anglais | 2 | 2 |
| EPS | 2 | 2 |
| Suivi, accompagnement individualisé | 2 | 2 |
| Total par semaine en centre | 35 | 35 |

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Chaque période d'Alternance fait l'objet d'un accompagnement individualisé et d'un bilan régulier et permanent entre l'entreprise, le CFA et la famille.
- Une pédagogie de l'alternance qui s'appuie sur le vécu en entreprise considéré comme temps réel de formation.
- Une volonté de développer l'autonomie et de former de futurs citoyens responsables
- Le Brevet de Sauveteur Secouriste du Travail est intégré dans la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Vous êtes évalué en contrôle continu (CCF) tout au long de votre formation afin de vérifier vos acquis et vous accompagner dans votre progression

MOYENS TECHNIQUES

- Salle de cours, salle informatique
- Restaurant d'application, cuisine pédagogique, chambre pédagogique...

ACCESSIBILITÉ

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Formation accessible après positionnement. La MFR met en place des accompagnements spécifiques.

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier

Vous sortez d'une classe de 3ème (générale, technologique, MFR...).

PRÉ-REQUIS

Vous êtes âgé de 16 ans. (15 ans sous conditions en apprentissage)

Votre entretien de motivation est satisfaisant

STATUT DE LA FORMATION

Contrat d'Apprentissage

A partir de 27 % du Smic

Contrat de professionnalisation

A partir de 55 % du Smic

DURÉE DE LA FORMATION EN

ALTERNANCE - MODALITÉS

D'ORGANISATION

Durée de la formation : 2 années

Durée en centre (présentiel) : 840 heures

(Hors cas particulier)

Centre de formation/entreprise: 12 semaines en CFA par année de formation (1 année pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur)

TARIFS

Apprentissage : formation gratuite et rémunérée Possibilité d'hébergement et restauration pendant la formation



CFA MFR SAINT-AUBIN-D'AUBIGNE
4 Allée du Clos Sireuil
35250 Saint-Aubin-d'Aubigné



02 99 55 20 81



www.mfr-staubin.fr



mfr.st-aubin-aubigne@mfr.asso.fr

