



Objectifs

Le titulaire du Cap Cuisine exerce un poste dans les secteurs de la restauration, restauration collective, café, brasserie et hôtellerie.

Etre 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.

PUBLIC CONCERNÉ

Sans diplôme
Vous sortez d'une classe de 3^{ème}
(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

La durée de la formation sera
de **2 ans en alternance**
(Hors cas particulier)
Centre de formation/entreprise
12 semaines en Antenne CFA par
année de formation

(1 année pour les candidats titulaires d'un
diplôme de niveau V)

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel - Horaires hebdomadaires (sous réserve)	1ère année	2ème 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, la MFR 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 tout au long de votre formation afin de vérifier vos acquis et vous accompagner dans votre progression.

En fin de formation vous passer des épreuves orales, écrites et pratiques afin de valider votre diplôme

MOYENS TECHNIQUES

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

Possibilité d'hébergement et restauration pendant la formation

LIEU DE LA FORMATION

CFA-MFR St Aubin
4 allée du Clos Sireuil
35 250 Saint Aubin d'Aubigné
02 99 55 20 81
www.mfr-staubin.fr
Courriel : mfr.st-aubin-aubigne@mfr.asso.fr