

CAP CUISINE

FORMATION SUR 2 ANS
EN APPRENTISSAGE



Dans un cadre adapté

- Équipement multimédia,
- Possibilité d'internat,
- Activités extra-scolaires.

Avec un accompagnement personnalisé

- Aide à la recherche d'entreprises,
- Suivi individualisé.

Formation gratuite hors frais annexes
(restauration - hébergement)

Formation accessible aux personnes
en situation de handicap

Vous voulez

- Exercer une profession dans un milieu dynamique toujours en recherche de personnel,
- Travailler dans les différents secteurs de la restauration : gastronomique, collective, rapide...
- Pouvoir évoluer rapidement vers des postes à responsabilités : chef de partie, second...
- Avoir l'opportunité de travailler à l'étranger ou dans différentes régions de France.

Vous aimez

- Innover,
- Le travail en équipe.

Vous avez

- L'esprit créatif,
- La passion de la cuisine, de la découverte de nouvelles saveurs.

Devenez Cuisinier



* île de France

PCO EP
Opérateur de compétences
des Entreprises de Proximité

AKTO
L'humain au cœur des services

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
45 ROUTE D'ARTONDU

91150 ORMOY LA RIVIERE

TÉL. : 01 64 94 58 98

FAX : 01 69 92 83 20

Mail : maison-familiale-cfa@wanadoo.fr

www.cfa-moulindelaplanche.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir entre 16 et 30 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3^{ème})
Aucun pré-requis nécessaire
Inscription à partir de Janvier pour la rentrée scolaire prochaine
Pour une rentrée différée : nous contacter

CAP CUISINE

Formation par alternance sur 2 ans :

- 1^{ère} année : 14 semaines au CFA (490h),
- 2^{ème} année : 14 semaines au CFA (490h).

Rythme de la formation :

- 1 semaine au CFA,
- 2-3 semaines en entreprise.

Voir planning annuel (1)

Statut : apprenti(e)

droit du travail lié à l'apprentissage (1)

Rémunération brute mensuelle (barème 2020) :

selon l'âge et l'année de formation

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans
1 ^{ère} année	27% du SMIC 410,70 €	43% du SMIC 954,10 €
2 ^{ème} année	39% du SMIC 593,30 €	51% du SMIC 775,80 €

SMIC : 10,03 €/heure

Modalités d'examen :

Epreuves ponctuelles.

Après le CAP

- Cuisinier en restauration traditionnelle, collectivité...
- Poursuite de la formation.
 - Mention complémentaire en pâtisserie, ou service en salle en 1 an,
 - Brevet professionnel cuisine en 2 ans,
 - Bac Pro (entrée directe en 2^{ème} année).

Indicateurs de performance (1)

Contenu de la formation

Professionnelle

- Technique de base de la cuisine française (Pratiques professionnelles et technologie),
- Connaissance des produits, des termes culinaires et de la législation,
- Sciences appliquées,
- CEEJS.
- Protection santé environnement.

Générale

- Français,
- Mathématiques, Sciences,
- Histoire-Géographie,
- Anglais,
- Éducation physique et sportive,
- Informatique.

Aptitudes et Compétences (1)

(1) Consulter notre site ou nous contacter

