

CAP CUISINE

Vous voulez devenir un professionnel de la restauration, travailler dans un secteur dynamique

100% de réussite EN 2024

COMPÉTENCES VISÉES

- assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité;
- contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise;
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

MODALITE D'EVALUATION

 Diplôme d'Etat délivré par le Ministère de l'Education Nationale à partir d'épreuves terminales en fin de cycle.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active et participative
- · Echanges à partir d'expériences
- Travaux pratiques
- · Intervention en classe et visites

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1: Recevoir et suivre les commandes fournisseur

- Organiser la production de cuisine
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer et distribuer la production de cuisine

Bloc 2 : Mettre en valeur et approvisionner

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Enseignement général:

- Prévention-santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- · Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- · Langue vivante étrangère

Code: RNCP38430

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement: 01-09-2020

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

12 semaines à la MFR/an

35 heures par semaine

40 semaines en apprentissage par an (dont 5 semaines de congés payés)

420 h de formation par an

840 h



Formation par alternance

À ORMOY LA RIVIERE



Tarifs :

- 150 € de frais d'adhésion / inscription
- Tarif vie résidentielle sur le site internet

Poursuite d'études

- BAC PRO Cuisine (2 ans)
- Brevet professionnel cuisine (2 ans)
- CAP Pâtisserie ou CSHCR (en 1 an)
- Mention complémentaire traiteur (1 an)
- Mention complémentaire Cuisinier en dessert (1 an))

Débouchés :

- Cuisinier
- · Commis de cuisine
- · Chef de partie
- Chef

Rémunération de l'apprenti

SCAN	
ME	

PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 30 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3ème) - Aucun pré-requis
- Accessibilité aux personnes en situation d'handicap.

Année d'exécution	Moins de 18	De 18 à 20	De 21 à 25
du contrat	ans	ans	ans
1ère année	27% du	43% du	53% du
	SMIC	SMIC	SMIC
2ème année	39% du	51% du	61% du
	SMIC	SMIC	SMIC
3ème année	55% du	67% du	78% du
	SMIC	SMIC	SMIC

Délai d'accès

Inscription : à partir de janvier pour la rentrée prochaine.

Calendrier : entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

Parcours d'entrée en formation



Compléter le dossier de candidature Prendre rdv
avec le service
des inscriptions
pour valider le
projet et déposer
le dossier de
candidature

Réponse à votre candidature Être
accompagné•e
dans
la recherche
d'entreprise

Signer le contra en alternance

Démarrage de la formation

COORDONNEES

CFA MFR du Moulin de la Planche 45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière 01 64 94 58 98 - www.cfa-moulindelaplanche.fr secretariat@cfa-moulindelaplanche.fr





Formation par alternance À ORMOY LA RIVIERE