

CAP CUISINE

APPRENTISSAGE

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

**100%
de réussite
aux examens
2024**

COMPÉTENCES VISÉES

- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en oeuvre 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

PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 29 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3^{ème}) - Aucun pré-requis
- Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

MODALITÉS D'ACCÈS

- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Parcours en 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation

DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription à partir de février

Pour une éventuelle rentrée différée, nous consulter

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 : 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 : Préparer et distribuer la production de cuisine

- 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

DURÉE & DATES

- Formation en 2 ans
- De Septembre à Juin
- 12 semaines de cours par an - soit 420h de formation par an

840 h

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

à ORMOY-LA-RIVIÈRE



MODALITE D'ÉVALUATION

- Diplôme d'État délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale à partir d'épreuves terminales en fin de cycle

POURSUITE D'ÉTUDES

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

DÉBOUCHÉS

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

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Classe informatique
- Salles de cours équipées en matériel multimédia
- Accompagnement particulier pour les candidats avec une Reconnaissance de Travailleur Handicapé (RQTH) en partenariat avec la Chambre des Métiers et la Chambre de Commerce
- Internat

COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire sur le site internet : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO)

Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti

COORDONNÉES

CFA MFR du Moulin de la Planche
45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière
01 64 94 58 98 - www.cfa-moulindeplanche.fr
secretariat@cfa-moulindeplanche.fr
Établissement Privé sous contrat avec l'État

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
à ORMOY-LA-RIVIÈRE