



CAP CUISINE

Délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale
Code de l'éducation, articles D337-1 à D337-25-1
Arrêté du 17/03/2016 modifié
fixant les unités générales
du certificat d'aptitude professionnelle et
définissant les modalités
d'évaluation de l'enseignement général
JORFN°0084 du 09/04/2016

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Premier commis • Chef de partie ou adjoint au Chef de cuisine
- Chef de cuisine • Chef gérant • Responsable de production

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Cuisine • Brevet professionnel (BP) Art de la cuisine
- Mention complémentaire (MC) Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Employé traiteur • MC Arts de la cuisine allégée

PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Contenu

Des modules généraux :

- EG1 : Français, Histoire-géographie, Éducation civique et morale
- EG2 : Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- EG3 : Éducation physique et sportive

Des modules professionnels

- EP1 : Organisation de la production de cuisine
- EP2 : Réalisation de la production de cuisine

Méthode

- **Méthode active et participative** : alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- **Échanges à partir des expériences en entreprise et de situations** visites d'entreprises, intervention de professionnels...
- **Mises en situations et exercices** : Actions en sous-groupe
- **Accompagnement à la construction d'un projet individuel réfléchi et cohérent.**

Cette formation se déroule en 2 ans :
1ère et 2ème année.

Le principe de l'alternance se traduit par
le rythme de 3 semaines en entreprise,
suivies de 1 semaine à la MFR.

Les périodes professionnelles se déroulent
toutes au sein l'entreprise dans
laquelle le jeune est salarié en contrat
d'apprentissage.

Durée de la formation :

1ère année 13 semaines soit 450 heures

2ème année : 13 semaines soit 450 heures

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'apprenant sera
apte à :

- Occuper un poste dans tous types de cuisine.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'établissement et à son bon fonctionnement

- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques appropriées, et dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

- Adapter sa pratique professionnelle au respect de l'environnement

MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR L'ÉVALUATION DU NIVEAU D'ATTEINTE DES OBJECTIFS

- Tutorat de chaque apprenant
- Entretiens téléphoniques avec le maître d'apprentissage et visites en entreprise
- Contrôles en cours de formation (CCF) et épreuves finales

- **CONDITIONS D'ENTRÉE**
- **Public : 16 -29 ans**
- avoir effectué une première année
- **MODALITÉSD'ACCÈS/DÉLAIS**
- Inscription ouvertes toutes l'année
- Titulaire d'un contrat d'apprentissage : délai d'accès 10 jours

Formation accessible aux
personnes en situation de
handicap ou en difficultés
d'apprentissage. Nous consulter.

COÛT LA FORMATION

En apprentissage, le coût de la
formation est pris en charge par
l'OPCO de l'entreprise.

Restent à la charge de l'apprenti les
frais hébergement et restauration est
de 903,50 euros par an.

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES