



## 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

### LES MÉTIERS PRÉPARÉS

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

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 entre-  
prise, 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.

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **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.**

### CONDITIONS D'ENTRÉE & MODALITÉS

- En 1ère année : admission après une 3ème générale ou technologique ou par alternance
- Rentrée en septembre  
(Rentrée différée : nous consulter)

### UNE FORMATION RICHE ET DIVERSIFIÉE

#### 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

#### Évaluation :

**Contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves finales**

### POURSUITE D'ÉTUDES

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

### TARIFS

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.

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

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES