



Délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale Code de l'éducation, articles D337-1 à D337-25-1
Arrêté du 19/10/2023 modifié fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluations de l'enseignement général JORFN N°0084 du 9/04/2016

Code NSF : 221t

Formacode : 42752

Code RNCP : 38430

Date d'enregistrement de la certification : 08/11/2024

**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 400 heures

2ème année : 13 semaines soit 400 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 de stage et visites en entreprise
- Contrôles en cours de formation (CCF) uniquement

CAP CUISINE

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.**

CONDITIONS D'ENTRÉE

Public : 16 - 29 ans

- avoir effectué une première année

MODALITÉS D'ACCÈS / DÉLAIS

- Inscription ouverte toute l'année
- Titulaire d'un contrat d'apprentissage :
- délai d'accès 10 jours

COÛT DE 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.

Voir sur le site internet de la MFR

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

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
— DU PITHIVERAIS —