



CAP CUISINE



L'ESPRIT MFR

- Établissement à taille humaine
- Équipe présente sur le site du lundi au vendredi
- Formateurs/formatrices issus du monde professionnel et bénéficiant de formations permanentes
- Établissement reconnu par les professionnels
- Hébergement et espaces de vie sereins

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis

PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 29 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3ème)
- Accessible aux personnes en situation d'handicap (*)

DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription à partir de février.
- Pour une éventuelle rentrée différée, nous consulter

CONDITIONS D'ADMISSION

- Avoir signé un contrat d'apprentissage

DURÉE & DATES

- Formation en 2 ans
- De septembre à juin
- 400 heures de formation par an en centre de formation, 800 heures sur 2 ans minimum.

(*) Pour toute information, vous pouvez contacter notre **Référent Handicap** aline.carpentier@mfr.asso.fr



CAP CUISINE

OBJECTIFS

- 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

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Diplôme d'État délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse à partir d'épreuves terminales en fin de cycles

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation, travaux pratiques, interventions de professionnels, pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise.
- Accompagnement particulier pour les candidats avec une Reconnaissance de Travailleur Handicapé (RQTH)

POURSUITE D'ÉTUDES

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

CONTENUS 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

DÉBOUCHÉS

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

COÛT DE LA FORMATION

Retrouvez nos tarifs et nos conditions Générales de Vente sur notre site internet.

COORDONNÉES

CFA MFR du Moulin de la Planche
45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière
01 64 94 58 98 - mfr.ormoy-la-riviere@mfr.asso.fr
Établissement Privé sous contrat avec l'État

Retrouvez les taux de réussites, taux d'insertion, taux de satisfaction sur notre site internet : www.cfa-moulindelaplanche.fr