



Formation CAP CUISINE

Niveau 3

PROCHAINE SESSION
SEPTEMBRE 2022

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef de partie

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir une 1ère expérience professionnelle dans la cuisine (stage ou contrat de travail)
- **Apprentissage**
- Avoir entre 15 et 29 ans, (*sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire*) pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Lieux possibles d'apprentissage :
- Restauration commerciale *de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.*
- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.
- **Formation continue**
- Demandeurs d'emploi (Pôle Emploi et/ou CPF)
- Congé de Transition Professionnelle (anciennement CIF)
- Contrat de Professionnalisation
- Plan de Formation de l'entreprise
- VAE
- Autre : nous contacter

EXAMEN

- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap
- Possibilité de dispense d'épreuves (nous consulter).
- N°RNCP : 26650

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- BAC PRO Cuisine

UN TREMPLIN POUR...

- Entrer dans la vie active

ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Sur
24 MOIS

31 DURÉE

- Rentrée le **12/09/2022**
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- **24 semaines** en centre de formation- **840 H**
- 60 semaines de stage pour les demandeurs d'emploi sans expérience professionnelle (sinon à définir selon le parcours)

RHYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine/mois à la MFR
- 3 semaines/mois en entreprise

STATUTS

- Apprentissage jusqu'à 29 ans *sauf cas particulier* (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

TARIFS (1)

- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.
- Pour les adultes : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

Les +

INTERNAT MODERNE ET FAMILIAL

CUISINE PÉDAGOGIQUE ET
EQUIPEMENTS NEUFS

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL ET
PERSONNALISÉ

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Etablissement privé de formations par alternance

www.mfr-garriguesdupicsaintloup.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

OBJECTIFS :

- Réaliser des productions culinaires
- Assurer leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.
- Contribuer à véhiculer une image positive de l'entreprise à travers sa prestation

BLOCS DE COMPETENCES :

- **CCP 1 - Organisation de la production de cuisine**
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis
- **CCP2 - Réalisation de la production de cuisine**
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- **Matières générales - Français, Histoire-Géographie - Mathématiques - Enseignement moral et civique - Éducation physique et sportive - Anglais...**

SITE DE FORMATION

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP

377 chemin du Farjou 34270 CLARET

09.80.59.02.92

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr

