



# Formation CAP CUISINE

Niveau 3

OUVERTURE EN  
SEPTEMBRE 2021

## 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 Contrat de professionnalisation)
- **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 en **SEPTEMBRE 2021**
- 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](http://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 - et 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](mailto:mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr)

