

Formation CAP CUISINE

Niveau 3

RNCP n° 38430

PROCHAINE SESSION SEPTEMBRE 2026

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef de partie

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun pré requis
- **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 (France Travail et/ou CPF)
- Congé de Transition Professionnelle (anciennement CIF)
- Contrat de Professionnalisation
- Plan de Formation de l'entreprise
- VAE
- Autre : nous contacter

EXAMEN

- Epreuves ponctuelles en fin de formation
- Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap
- Possibilité de dispense d'épreuves (nous consulter).

POURSUITE D'ETUDES

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

TARIFS

- Sous statut scolaire: Participation aux frais de scolarité et hébergement. Eligible Bourse Nationale
- En apprentissage: Coût de la formation pris en charge totalement par l'OPCO. Participation aux frais d'hébergement, rémunération par l'employeur suivent les règles de l'apprentissage.

- Nous consulter pour plus de détails

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

DURÉE

- Rentrée Septembre 2026
- 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)

RYTHME 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…)

QUELQUES CHIFFRES

100% des jeunes ont obtenus leurs examens en juin 2025 (7 présentés et 7 admis dont 1 mention bien et 2 mentions assez bien

Les +

INTERNAT MODERNE ET FAMILIAL

CUISINE PEDAGOGIQUE 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 imparti

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

PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

16-02-2026- (1) Détails et mise à jour sur notre site internet
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE