



CAP CUISINE

Délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale
Code de l'éducation, articles D337-1 à D337-25-1
Arrêté du 17/03/2016 modifié
fixant les unités générales du
certificat d'aptitude professionnelle et
définissant les modalités
d'évaluation de l'enseignement général
JORFN°0084 du 09/04/2016

LES MÉTIERS PRÉPARÉS

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au Chef de cuisine
- Chef de cuisine
- Chef gérant
- Responsable de production

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 entre-
prise, 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.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **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 & MODALITÉS

- En 1ère année : admission après une 3ème générale ou technologique ou par alternance
- Rentrée en septembre
(Rentrée différée : nous consulter)

UNE FORMATION RICHE ET DIVERSIFIÉE

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

Évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves finales

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Cuisne
- Brevet professionnel (BP) Art de la cuisine
- Mention complémentaire (MC) Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Employé traiteur
- MC Arts de la cuisine allégée

TARIFS

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 est de 903,50 euros par an.

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

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES