



Délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse

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'évaluations de l'enseignement général JORFN N°0084 du 9/04/2016

Code RNCP : 38430

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024

## CAP CUISINE

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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

### POURSUITE D'ÉTUDES

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

### PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

#### Contenu

#### 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

#### Méthode

- **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.**

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 entreprise, 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.

Durée de la formation :

1ère année 13 semaines soit 450 heures

2ème année : 13 semaines soit 450 heures

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'apprenant sera apte à :

- Occuper un poste dans tous types de cuisine.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'établissement et à son bon fonctionnement

- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques appropriées, et dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

- Adapter sa pratique professionnelle au respect de l'environnement

### MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR L'ÉVALUATION DU NIVEAU D'ATTEINTE DES OBJECTIFS

- Tutorat de chaque apprenant
- Entretiens téléphoniques avec le maître d'apprentissage et visites en entreprise
- Contrôles en cours de formation (CCF) uniquement

- **CONDITIONS D'ENTRÉE**
- **Public : 16 -29 ans**
- **Pré requis** : avoir terminé le cycle 4. (fin de 3ème)
- **MODALITÉS D'ACCÈS/DÉLAIS**
- Inscription ouverte toute l'année
- Titulaire d'un contrat d'apprentissage : délai d'accès 10 jours

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

### COÛT LA FORMATION

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 voir sur le site internet de la MFR.

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES