

CAP CUISINE

Formation en apprentissage



MFR LUCIE 2010
CULTIVONS LES RÉUSSITES
MFR-CFA DE MATHA



V03.02.23

CAP CUISINE

Le CAP Cuisine en apprentissage est une formation professionnalisante qui conduit à l'obtention d'un diplôme d'Etat de niveau V. Il forme les cuisiniers de demain, de la conception des plats, à la gestion de l'approvisionnement des stocks ainsi qu'au respect des normes d'hygiène (HACCP)

Ce premier niveau permet aux diplômés de s'insérer dans le monde du travail ou de continuer vers une spécialité de leur choix. Obtenir le CAP c'est s'assurer de trouver un **emploi très rapidement**.



Cuisine - Restauration



Formation professionnelle



2 années de formation
26 semaines MFR-CFA
78 semaines entreprise

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel qualifié qui sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les différents secteurs de la restauration.

Il participe aux opérations d'approvisionnement et de stockage, contribue à l'organisation d'une production culinaire, organise le poste de travail, met en œuvre les techniques de base, cuisine, contrôle et dresse la production, communique dans un contexte professionnel.

ORGANISATION

La formation se déroule sous statut de l'apprentissage (ministère du travail de l'Emploi et de l'Insertion), elle s'articule autour d'enseignements généraux, professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales.

L'apprenti(e) est salarié(e) d'une structure/entreprise privée ou publique et perçoit une rémunération allant de 27 % à 100 % du Smic selon son âge, son niveau et année de formation.

L'alternance se réalise au rythme moyen de 1 semaine MFR-CFA / 3 semaines entreprise.

la durée de formation totale à la MFR-CFA est de 910h.

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'employeur, reste à charge pour l'apprenti(e) : l'hébergement et la restauration.



LA MFR-CFA

La MFR-CFA de MATHA est un établissement privé sous contrat à taille humaine et de proximité.

Elle accueille et forme les jeunes de la 4ème au BAC PRO dans les métiers des services aux personnes, de l'animation des territoires et de la restauration.

Les formations se déroulent en alternance ou en apprentissage avec au minimum 50 % du temps en entreprise.

La MFR propose un accompagnement personnalisé dans un cadre de vie agréable. Elle est accessible aux personnes en situation de handicap.

LES

 Taux d'insertion et de poursuite d'étude **83 % (2022) et 100 % (2021)**

 Taux de réussite **75 % (2022) et 100% (2021)**

 Petits groupes et un accompagnement personnalisé

 Aide à la recherche d'un contrat d'apprentissage

 Aide de 6.000 € la première année pour l'embauche d'un apprenti

PROGRAMME



ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Français
Histoire-Géographie
Education Morale et Civique
Mathématiques
Sciences
Education sportive
Langue vivante (Anglais)
Arts Appliqués

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

C1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
C2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production
C3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
C4. Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
C5. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribuer
C.6 Communiquer

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Travaux pratiques avec préparation de production, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, hygiène alimentaire, prévention santé environnement, SST.

MODALITES PÉDAGOGIQUES

Activités pédagogiques en salle, travaux pratiques en cuisine, projets pédagogiques, visites et interventions, carnet de liaison...

EVALUATION

Le CAP cuisine est évalué par des épreuves terminales en fin de formation.
Possibilité d'aménagements d'épreuves pour les apprentis en situation de handicap.
Diplôme organisé en bloc de compétences avec possibilité d'aménager le parcours.

ADMISSION

- > A partir de 16 ans
- > Ou **15 ans** après une classe de 3ème
- > Avoir moins de 30 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limite d'âge si candidat en situation de handicap)

Inscription directement auprès de la MFR-CFA et/ou via Affelnet (vœux post 3ème)

APRÈS LA FORMATION

le titulaire du CAP Cuisine peut :

- > **S'insérer dans la vie professionnelle** : Cuisinier, employé de restauration, commis de cuisine en restauration traditionnelle ou collective,
- > **Poursuivre ses études** : CAP Production Service en Restaurations, BAC PRO, BP...



LA VIE A LA MFR

- > La majorité de nos jeunes sont internes
- > Des activités et animations sont mises en place pendant les veillées
- > Chaque jeune participe à la vie en collectivité grâce aux services

INFOS

- > Rentrée en septembre avec intégration possible tout au long de l'année
- > Accompagnement à la recherche d'un contrat d'apprentissage
- > Suivi individualisé grâce au carnet de liaison, visites en entreprise et rencontres avec la famille
- > Transport scolaire (lundi et vendredi) par les bus de la région Nouvelle Aquitaine
- > La MFR dispose d'une référente handicap
- > La restauration et l'hébergement sont assurés sur place, nous consulter pour les tarifs