

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé de la restauration et de l'hôtellerie : restaurant, café-brasserie, hôtellerie, résidence médicalisée, maison de retraite, village vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}, compléter une fiche de renseignements pour valider les pré-requis.
- Ouvert aux adultes
- Un entretien sera proposé pour vérifier l'adéquation de la formation avec le projet professionnel
- Avoir signé un contrat avec une entreprise
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale – Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis - possibilité de modularisation.
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 26650 - Certif info : N°88543

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Cuisine
- BP Arts de la Cuisine
- MC Cuisinier en Desserts de restaurant
- CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier, pour s'insérer dans le métier d'employé dans la restauration, dans les brasseries, dans les hôtels

QUELQUES CHIFFRES ^{(1) (3)}

- 91 % de réussite à l'examen session juin 2020 (62 reçus sur 68 présentés)
- 95% : taux de persévérance en formation par an ⁽²⁾
- À 6 mois après la formation :
 - 36 % en poursuite de formation
 - 64 % sur le marché de l'emploi
 - 67 % en emploi
 - 33 % en recherche d'emploi

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT, France Compétences,...)
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes
- Pour plus de détails, nous consulter
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.
 Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap



CAP CUISINE

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

sur
1 ou 2
ans



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines par an en centre de formation
- 35 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agriculture
- Apprentissage
(Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurations collectives ou commerciales

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Préparer et organiser les fabrications des produits
- Produire, valoriser, distribuer et commercialiser des mets froids et chauds (entrées, poissons, viandes, volailles, œufs, garnitures d'accompagnement, desserts)
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté.

SITE DE FORMATION

MFR ST MICHEL MONT MERCURE
 02 51 57 81 81
 mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr
 www.mfrsaintmichelmontmercure.com

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement et le stockage
- Maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité pour réaliser des préparations chaudes et froides (hors d'œuvre, sauces, desserts, entrées, viandes, poissons ...)
- Maîtriser les techniques de cuisson
- Analyser et contrôler la qualité de sa production dresser et valoriser les préparations
- Organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer
- En fin de formation, être capable d'élaborer un menu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques avec préparation de productions, Technologie Appliquée à la profession, Gestion, Sciences Appliquées, Hygiène Alimentaire

MOBILITE INTERNATIONALE :

- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Séjour d'étude (CAP sur 2 ans) d'une semaine en métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg, ...)

ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Français, Histoire-géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education Physique et Sportive, Arts Appliqués

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

(1) Détails et mise à jour le site Internet de la MFR
 (2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire
 (3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire