

CAP CUISSINE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse


**FORMATION
CONTINUE
ADULTE**


VERS QUELS MÉTIERS

> Postes de commis(e) de cuisine, dans tous types de concepts de restauration.

Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



DURÉE

1 an

> 4 novembre 2025
> 400 heures en centre de formation



RYTHME DE L'ALTERNANCE

> 1 semaine à la MFR
> 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS

- ☒ Apprenti(e) jusqu'à 29 ans révolu
- ☒ Stagiaire de la formation professionnelle continue
- ☒ Salarié(e)

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > NIVEAU A2 – Compétences clés en français et en mathématiques =
 - Compréhension de textes simples
 - Communication orale efficace
 - Calculs de base
 - > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact.
- Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil.

UN TREMLIN POUR ...

- > Devenir est un professionnel qualifié qui prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.
 - Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
 - Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
 - Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- La pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Modalités de certification : Examen en mode ponctuel
 - > Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
 - > Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
 - > N°RNCP : 38430
- Date de publication de la fiche : 21/12/2023

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 98,33 % de réussite à l'examen session juin 2024 (59 reçus sur 60 présentés)
- > 0 % de taux d'abandon de formation sur l'année 2022-2023
- > 6 mois après la formation :
- 85,2 % en poursuite de formation
- 14,8 % sur le marché de l'emploi
- * 100 % en emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Tous types d'établissements de la restauration permettant l'ensemble des activités

ACTIVITÉS DE L'APPRENANT EN ENTREPRISE :

- > Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- > Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- > Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- > Mettre en œuvre des techniques de base en cuisine dans une démarche écoresponsable
- > Contrôler, dresser et distribuer la production
- > Communiquer dans un contexte professionnel

TARIFS ⁽¹⁾

> Coût de la formation pris en charge :

- Programme Régional un emploi=une formation/Visa métiers
- Via les opérateurs de compétences :

<https://www.francecompetences.fr>

> REPAS : Possibilité de prendre un repas au self au tarif de 12€ par personne par jour

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. FLORIAN PERIDY

02 51 57 81 81 – florian.peridy@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

- BCO1 Organisation de la production de cuisine
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- BCO2 Préparer et distribuer la production de cuisine
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
Communiquer en fonction du contexte professionnel

Modalités de déroulement :

- > En présentiel, en situation de travail

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise ; Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- > Cahier de texte numérique ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

- > Positionnement,
- > Signature à la demie journée
- > Evaluations formatives
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Apprenant)

(1) Détails et mise à jour sur le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage de jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire



MFR SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

Rue Godard, Saint-Michel-Mont-Mercure – 85700 SEVREMONT



02 51 57 81 81



mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr



mfrsaintmichelmontmercure.com

Numéro SIRET : 794 590 844 000 13

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément