

CAP CUISINE

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



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 ou 2 an(s)

> 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 DE L'ALTERNANCE

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

STATUTS

Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

> CAP en 2 ans : Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième
> CAP en 1 an : Avoir le niveau ou être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3. Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non
> Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact une entreprise
> Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

MODALITÉS D'ÉVALUATION

> Diplôme de l'Éducation Nationale
> Contrôle en cours de formation (CCF)
> 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

UN TREMPLIN POUR ...

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

POURSUITE DE FORMATION

> CS Desserts de Restaurant
> BP Arts de la Cuisine
> BAC PRO Cuisine

Liste non exhaustive



Formation(s) disponible(s) à la MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES (1)

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2025 (43 reçus sur 43 présentés) > 9.10 % de taux de rupture global 2024-2025
> 89.58 % de taux de persévérance (2)
> 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 DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- > Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- > Organiser du 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

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

- > domaine professionnel :
 - BC01 Organisation de la production de cuisine
 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
 - BC02 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
- > domaine général :
 - BC01 Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
 - BC02 Mathématiques et physiques chimie
 - BC03 Education physique et sportive
 - BC04 Prévention, santé, environnement
 - BC05 Anglais - UF2 unité facultative mobilité

Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

Modalités de déroulement :

En présentiel, en situation de travail,
Pour les parcours 1 an : Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

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,
- pour les parcours 2 ans : séjour d'activités extérieures sur une grande ville ou région française ; Projets pédagogiques transversaux ;
- Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition ;
- > Équipe de moniteurs pluridisciplinaires.

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent : entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Jeune)

TARIFS (1)

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

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 TRAVERT :

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. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

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

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



FORMATION PAR ALTERNANCE
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE
MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION
Centre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes



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](http://www.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