

Formation par alternance
SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE

METIERS DE L'ALIMENTATION
ET DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION

Centre de Formation d'Apprentis
Centre de Formation Continue pour Adultes

CAP CUISSINE

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 avec 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

UN TREMLIN 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.

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

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⁾

- > 88.89 % de réussite à l'examen session juin 2026 (48 reçus sur 54 présentés) > 6.75 % de taux de rupture global 2025-2026
- > 94.44 % 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

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 TRAVERTE :

elizabeth.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

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
- > 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 ;
- > Equipe 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)

(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

