

# 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

> 400 heures en centre de formation selon le positionnement



## 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 TREMPLIN 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 <sup>(1)</sup>

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2026 (10 reçus sur 10 présentés)
- > 100 % de taux de persévérance (2)
- > 3 mois après la formation :
- 10 % en poursuite de formation
- 50 % en emploi
- 40 % en recherche d'emploi

> 0 % de taux de rupture global 2025-2026

## 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 <sup>(1)</sup>

### > 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](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

[elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto: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](mailto: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 demi 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

