MFR CFA
CULTIVONS LES RÉUSSITES
SAINT AUBIN D'AUBIGNÉ

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

PROGRAMME DE FORMATION

C.A.P. Cuisine

Objectif

Le titulaire du Cap Cuisine exerce un poste dans les secteurs de la restauration, restauration collective, café, brasserie et hôtellerie.

Être capable, sous l'autorité d'un responsable d'assurer une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier
Avec ou sans diplôme
Vous sortez d'une classe de 3ème
(générale, technologique, MFR…).

PRÉ-REQUIS

Vous êtes âgé de 16 ans.
(15 ans sous conditions en apprentissage)

Votre entretien de motivation est satisfaisant

STATUT DE LA FORMATION

Contrat d'Apprentissage
A partir de 27 % du Smic

Contrat de professionnalisation
A partir de 55 % du Smic

DURÉE DE LA FORMATION EN ALTERNANCE - MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée de la formation : 2 années
Durée en centre : 840 heures
(Hors cas particulier)
Centre de formation/entreprise
12 semaines en Antenne CFA par année de formation

(1 année pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur)

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel - Horaires hebdomadaires (sous réserve)	1ère année	2nde année
Enseignement Technologique et Professionnel (sous réserve)		
Travaux Pratiques	8	8
Technologie Culinaire	4,5	4,5
Sciences Appliquées Hygiène, alimentation...	4,5	3
Gestion Appliquée	2	3,5
Prévention Santé Environnement (PSE)	2	2
Enseignement Général - Horaires hebdomadaires (sous réserve)		
Mathématiques, Sciences Physiques	4	4
Français - Histoire - Géographie - EMC	4	4
Anglais	2	2
EPS	2	2
Suivi, accompagnement individualisé	2	2
Total par semaine en centre	35	35

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Chaque période d'Alternance fait l'objet d'un accompagnement individualisé et d'un bilan régulier et permanent entre l'entreprise, la MFR et la famille.

Une pédagogie de l'alternance qui s'appuie sur le vécu en entreprise considéré comme temps réel de formation.

Une volonté de développer l'autonomie et de former de futurs citoyens responsables

Le Brevet de Sauveteur Secouriste du Travail est intégré dans la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Vous êtes évalué en contrôle continu (CCF) tout au long de votre formation afin de vérifier vos acquis et vous accompagner dans votre progression

MOYENS TECHNIQUES

Salle de cours, salle informatique
Restaurant d'application, cuisine pédagogique, chambre pédagogique…

TARIF(S) 2024

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Possibilité d'hébergement et restauration pendant la formation

CFA-MFR St Aubin
4 allée du Clos Sireuil
35 250 Saint Aubin d'Aubigné
02 99 55 20 81
www.mfr-staubin.fr
Courriel : mfr.st-aubin-aubigne@mfr.asso.fr