



## **CAP Cuisine**

**RNCP 38430**

Le(la) cuisinier(ère) réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. Il maîtrise les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors- d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

### **PUBLIC CONCERNE**

- Demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, salariés en contrat d'apprentissage, salariés dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Accessible en contrat d'apprentissage

### **PREREQUIS, MODALITES D'ACCES**

- Le sérieux et la motivation professionnelle sont des atouts majeurs.
- Il faut également présenter les aptitudes physiques pour ce métier et être mobile.
- Participation à une information collective, tests et entretien de motivation.

### **OBJECTIFS**

- Assurer la production culinaire chaude et froide, le conditionnement et la distribution

### **APTITUDE**

- Sa capacité à anticiper, à gérer le stress et la fatigue, son sens de l'organisation, son souci de la propreté et de l'hygiène sont indispensables pour répondre efficacement aux exigences du métier.

## CONTENU DE LA FORMATION ET COMPETENCES

### Apports technologiques et professionnels :

- Cuisine pratique et technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Hygiène alimentaire
- Approvisionnement et organisation de la production culinaire
- Connaissance des produits culinaires

### Apports généraux en relation avec les activités professionnelles :

- Français, Histoire-géographie – Enseignement moral et civique,
- Mathématiques et sciences,
- Langue vivante.
- Prévention, Santé et Environnement
- EPS

### METHODES MOBILISEES

- Présentiel et distanciel
- Cours en salle de formation avec prise en compte du vécu en entreprise.
- Travaux pratiques et mises en situation.
- Alternance de périodes à la MFR et de périodes en entreprise.
- Formation partiellement accessible à distance



## DELAIS D'ACCES, DUREE ET DATES

Formation continue : Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans. Le parcours de formation est adapté en fonction du profil et des compétences du candidat.

Formation en apprentissage : L'inscription est possible de mars à décembre de l'année en cours. Autre cas nous contacter.

## TARIF(S)

Coût de formation : 6500€, prix indicatif- Selon votre statut contactez-nous pour connaître les prises en charge possibles. Aucun frais pédagogique ne sera demandé à l'apprenant. Les frais de déplacements, d'hébergement et de restauration sont à la charge du stagiaire. Nous contacter pour établir un devis.

## ÉVALUATION ET QUALIFICATION

Evaluations formatives en cours de formation.

Validation par un Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en épreuves terminales.

## PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie
- Brevet Professionnel
- Mention Complémentaire



## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



- Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Pour toute information concernant les adaptations de nos formations nécessaires aux personnes en situation de handicap, contactez notre référent handicap Erwan GERMAIN – [erwan.germain@mfr.asso.fr](mailto:erwan.germain@mfr.asso.fr)

## RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

Clément ROGER, Formateur,  
Erwan GERMAIN, Directeur Adjoint  
Tél. : 02.33.35.75.76 -  
Mail : [clement.roger@mfr.asso.fr](mailto:clement.roger@mfr.asso.fr)

Mail : [mfr.argentan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.argentan@mfr.asso.fr)  
Web : [www.mfrtrunargentan.fr](http://www.mfrtrunargentan.fr)  
SIRET : 780 984 21 70 0015 APE : 8531Z



Pour Plus d'informations n'hésitez pas à scanner le QR-Code

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE  
Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023

