

## CAP Cuisine

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.



### PUBLIC CONCERNE

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

### 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 pouvoir gérer de la mobilité.
- Participation à une information collective, tests et entretien de motivation.

### OBJECTIFS

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

### CONTENU DE LA FORMATION

- Apports technologiques et professionnels :
  - Cuisine pratique et technologie
  - Sciences appliquées
  - Connaissance de l'entreprise et de son environnement
  - Communication
  - Prévention, santé, environnement
  - Hygiène alimentaire
  - Approvisionnement et organisation de la production culinaire
  - Connaissance des produits culinaire
- Apports généraux en relation avec les activités professionnelles
  - Français
  - Mathématiques-Sciences
  - Histoire-géographie-éducation civique
  - Langue vivante

### METHODES MOBILISEES

- 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 en alternance. Entrées et sorties permanentes. Durée : de 6 mois à 3 ans.

La durée du parcours est adaptée en fonction du profil et des compétences du candidat.

## 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

---

Validation par un Certificat d'Aptitude Professionnelle de niveau 3 en épreuves terminales  
Evaluations formatives en cours de formation

## PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES

---

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Second de cuisine
- Chef de partie



## 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 Alice ROUGÉ – [alice.debie@mfr.asso.fr](mailto:alice.debie@mfr.asso.fr)

## RESPONSABLE DE L'ACTION / CONTACT

---

Clément ROGER, Formateur

Tél. : 02.33.35.75.76 - Mél : [clement.roger@mfr.asso.fr](mailto:clement.roger@mfr.asso.fr)