



## CAP Cuisine



« Je peux travailler en restauration traditionnelle »

<p><b>Statut</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Statut apprenti (e) - Ministère du Travail de l'Emploi et de l'Insertion</li> </ul>
<p><b>Prérequis Modalités d'inscription</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Satisfaire à l'entretien de motivation</li> <li>• Signer un contrat d'apprentissage</li> <li>• Avoir entre 15 et 29 ans révolus (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire)</li> <li>• Pas de limite d'âge pour les personnes avec Reconnaissance Travailleur Handicapé</li> <li>• Diplôme organisé en blocs de compétences avec possibilité d'allègement du parcours</li> </ul>
<p><b>Présentation générale</b></p>	<p>Le titulaire du CAP Cuisine est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage</b></li> <li>- <b>Contribuer à l'organisation d'une production culinaire</b></li> <li>- <b>Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine</b></li> <li>- <b>Mettre en œuvre les techniques de base et cuisine</b></li> <li>- <b>Contrôler, dresser et la production</b></li> <li>- <b>Communiquer dans un contexte professionnel</b></li> </ul>
<p><b>Objectif</b></p>	<p>Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.</p>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enseignements professionnels :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UP1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</li> <li>○ UP2 : PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</li> </ul> </li> <li>• <b>Enseignements généraux :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UG1: Français - Histoire Géographie - EMC</li> <li>○ UG2 : Maths - Sciences Physiques et chimiques</li> <li>○ UG3 : Education physique et sportive</li> <li>○ UG4 : Langue vivante Anglais</li> </ul> </li> </ul>

<b>Evaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Epreuves ponctuelles en fin de formation</li> <li>• Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap</li> <li>• Possibilité de dispenses d'épreuves (nous consulter)</li> </ul>
<b>Conditions d'accueil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi-pension ou pension complète</li> <li>• 10 candidats maximum par session</li> </ul>
<b>Durée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 26 sessions sur 2 ans (910h)</li> <li>• En présentiel</li> </ul>
<b>Lieu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablissement à taille humaine</li> <li>• Salle attribuée par semaine</li> <li>• Cuisine pédagogique</li> <li>• Le lieu est adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap</li> </ul>
<b>Tarif</b>	Le coût de la formation est pris en charge de 50% à 100% en fonction de l'OPCO de l'employeur
<b>Référent pédagogique</b>	FRENEHARD Jean-Claude
<b>Débouchés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisinier, traiteur</li> <li>• Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective</li> <li>• Employé de restauration, chef de rang</li> </ul>

FICHE ROME CAP Cuisine : <https://www.intercariforef.org/formations/cap-cuisine/certification-88543.html>

Réfèrent Handicap : GUICHETEAU Eglantine

Réfèrent administratif : POUGNARD Véronique

## MFR-CFA de Matha

☎ 05.46.58.58.33 • mfr.matha@mfr.asso.fr • [www.mfrmatha.fr](http://www.mfrmatha.fr) •

Siret 78130875400014 • APE 8532 Z • N° de déclaration d'activité 54170034117 • N° UAI 0171289J

