



# CUISINE

CERTIFICAT APTITUDE PROFESSIONNELLE

**MFR**  
DU RIBERACOIS  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

## FORMATION PAR ALTERNANCE



**MFR, ESPACE  
DE TOUS LES  
POSSIBLES !**



### OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel qualifié dans les activités de production culinaire.

- Connaître les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés.
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...).
- Mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.



### PRE REQUIS

- ◆ Avoir entre 15 ans et 29 ans.
- ◆ Après une 3<sup>ème</sup>.
- ◆ En 1<sup>ère</sup> après une 2<sup>nd</sup> GT, un BAC ou autre.
- ◆ Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



### EN ENTREPRISE

La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA.

#### Statut de l'apprenti durant la formation :

- Salarié dans l'entreprise.
- Rémunération en fonction de l'âge.

### AU CFA

**Formation alternée :**  
Entreprise et CFA.

**Durée de la formation :**  
● 2 ans – 840 h pour les deux ans.

**Conditions d'admission :**  
● Entrée possible toute l'année sur Entretien initial.  
● Positionnement pédagogique en début de formation.

**Nombres de semaines :**  
12 à 13 semaines / an.



# CAP CUISINE



## CONTENU DE LA FORMATION



## APRÈS LA FORMATION



## NOTRE LIEU DE FORMATION

**MFR Du Ribéracois**  
La Gare  
24600 Siorac-De-Ribérac  
**Lucile GALINAT**

**Chargée de mission apprentissage**

05 53 91 94 94

[cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr](mailto:cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr)

[www.mfr-riberacois.com](http://www.mfr-riberacois.com)



### CONTENU DE LA FORMATION

#### Enseignement général :

- Français ;
- Histoire Géographie ;
- Education civique ;
- Mathématiques, Sciences ;
- Anglais ;
- Education physique et sportive.

#### Enseignement Technique et Professionnel :

- Pratique professionnelle ;
- Prévention, Santé, Environnement ;
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social ;
- Technologie Professionnelle.



### MODALITES D'EVALUATION

- ✓ Evaluations formatives.
- ✓ Evaluations certificatives par épreuves ponctuelles.



### POURSUITE D'ETUDES

- BAC Cuisine / Commercialisation et Service en Restauration.
- Mentions complémentaires :
- Employé(e) traiteur ;
  - Cuisinier en desserts restaurant.
- Brevets professionnels :
- Art de la cuisine, Boucher, charcutier-traiteur.

Source : <http://www.onisep.fr/>



### NOS PLUS

- Accompagnement et suivi dans la recherche d'entreprises ;
- Séjour d'intégration ;
- Voyages scolaires et pédagogiques ;
- Centre d'hébergement sur site avec service de restauration ;
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais » ;
- Accompagnement et suivi individualisé au CFA et en entreprise.

