

CAP CUISINE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Contrat d'apprentissage et Formation continue

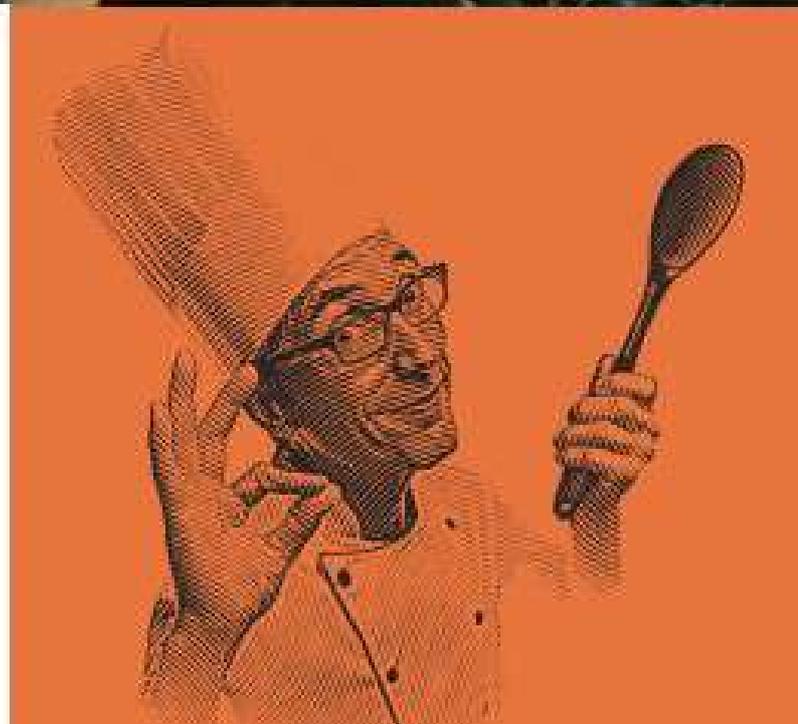
Diplôme de niveau 3



MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

**CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP**



CAP CUISINE

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Contrat d'apprentissage et Formation continue
Diplôme de niveau 3

LES CONDITIONS D'ACCÈS

- ▶ Apprentissage : **de 16 à 30 ans**
Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap
- ▶ Formation continue : **tout public**

LA FORMATION

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés.

Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environ-

LES ENTREPRISES

- ▶ **Restauration commerciale**
- ▶ **Restauration collective**

LA FORMATION

- ▶ Durée : **2 ans**
- ▶ 12 semaines par an au centre de formation

nement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

EMPLOI

Le ou la diplômé/e débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

POURSUITE D'ÉTUDES

- ▶ Mention complémentaire en 1 an
- ▶ Bac Pro, Brevet Professionnel en 2 ans

LES + DE LA MFR

- ▶ Petite structure offrant un climat propice à l'épanouissement personnel (internat, participation à la vie résidentielle...)
- ▶ Restaurant d'application
- ▶ Accompagnement individualisé
- ▶ Très bons taux de réussite et d'insertion professionnelle dans des métiers en tension

ne pas jeter sur la voie publique

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP



mfr-garriguesdupicsaintloup.fr

RNCP
38430

377, chemin du Farjou 34270 CLARET

09 80 59 02 92 • mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr

