

Formation par alternance  
À PEYREGOUX

Etablissement accessible pour les  
personnes à mobilité réduite\*



## CAP CUISINE

### NOUVELLE FORMATION

### FORMATION PAR APPRENTISSAGE de Niveau III

Le (la) cuisinier(ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité dans le but de satisfaire une clientèle.

Le (la) cuisinier(ère) sélectionne les produits pour préparer les menus et élaborer les plats. Pour cela, il épluche et émince les légumes, vide, flambe les volailles, réalise les cuissons des aliments, soigne le dressage des assiettes...

#### LE VOLUME HORAIRE

840 h sur 2 ans

420 h sur 1 an (sous conditions)

#### LES PRE-REQUIS

- Satisfaire à l'entretien de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage
- Avoir entre 15 et 29 ans *révolus* (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire)
- Pas de limite d'âge pour les personnes Reconnaisante Travailleur Handicapé)

#### LES COMPÉTENCES

- Assurer la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable
- Organiser son travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits
- Réaliser les opérations de nettoyage, de rangement du poste, du matériel et des locaux
- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité
- Elaborer un menu
- Connaître les produits alimentaires

#### LES CONTENUS DE LA FORMATION

- **Matières générales** (Français, Mathématiques, Anglais, Histoire Géographie, Education Physique et Sportive...)
- **Matières professionnelles** (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 culinaires)

MFR PEYREGOUX

**Formations Initiales E.A. et Professionnelles • Secteurs Sanitaire et Social & Restauration**

4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> E.A. • Capa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER) • BAC PRO Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)

**C.F.A. réseau MFR Occitanie** : CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (AEPE) • CAP et Titre Pro Cuisine

CAP Production et Service en Restaurations (PSR) • CAP Commercialisation et Services en H.C.R  
Prépa VAE • FORMATION CONTINUE

252 Ch de la Roque • 81440 Peyregoux • 05.63.82.20.20 • mfr.peyregoux@mfr.asso.fr • www.mfr-peyregoux.fr

## LA VALIDATION

Epreuves ponctuelles en fin de formation  
Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap  
Possibilité de dispense d'épreuves (nous consulter)

## LES POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- BAC PRO Cuisine



**Le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'employeur ou les collectivités**



## LES DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Cuisinier

## Rémunération :

Versée par l'employeur et qui varie en fonction de l'âge du jeune

**Taux horaire brut mensuel** (base 35h semaine)

**Pour les contrats conclus à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020**

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 ans à 20 ans	Apprenti de 21 ans à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100%*
2 <sup>e</sup> année	39%	51%	61%*	100%*
3 <sup>e</sup> année	55%	67%	78%*	100%*

\* ou du salaire minimum conventionnel de l'emploi occupé

**Avantages & Exonérations pour l'employeur** : En fonction de la structure d'accueil (nous consulter)

**Période d'essai** : 45 jours

**Pour tous renseignements, vous pouvez contacter :**

**Mme Christine ROUANET :**

Référente Apprentissage

Chargée Développement Formations

Ligne directe : 05.63.82.20.29

**E-mail : christine.rouanet@mfr.asso.fr**



\*L'ensemble de l'équipe partage la mission d'accueillir des personnes en situation de handicap. La MFR-CFA de Peyregoux dispose d'un référent handicap, qui est l'interlocuteur privilégié avec les responsables des groupes en formation.

**LA MFR c'est aussi :**  
- Un restaurant d'application  
- Un site à la location  
- Internat

Ne pas jeter sur la voie publique

