

Formation par alternance

À PEYREGOUX

Etablissement accessible pour les
personnes à mobilité réduite*



**CAP
CUISINE**

CFA

**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 PRÉ-REQUIS

- Satisfaire à l'entretien de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage
- Avoir entre 15 et 29 ans au début du contrat d'apprentissage
(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^e et 3^e 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 Service • Prépa VAE • FORMATION CONTINUE

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

LA VALIDATION

Examen en épreuves 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^{er} 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 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100%*
2 ^e année	39%	51%	61%*	100%*
3 ^e 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

**Résultats examen
2023 :
75 % de réussite**

LA MFR c'est aussi :
- Un restaurant
- Internet



*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.