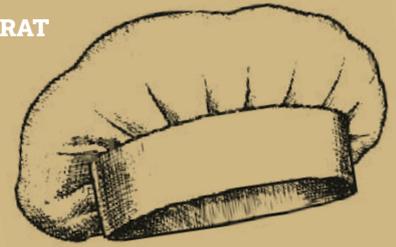


Maison Familiale de l'Argentonnay

ETABLISSEMENT PRIVÉ D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE SOUS CONTRAT
AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE



CAP CUISINE

ANNÉE SCOLAIRE 2023 - 2024

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

FORMATION PAR ALTERNANCE

OBJECTIFS

- Acquérir des savoir-faire dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective
- Permettre une insertion à la formation par alternance : apprentissage et centre de formation
- Développer l'autonomie dans le travail et l'intégration dans une équipe
- Permettre une bonne adaptabilité à l'emploi et à la poursuite d'études pour ceux qui le souhaitent

CONTENU DE LA FORMATION

- Mise à disposition d'un plateau technique : Cuisine pédagogique
- Méthode pédagogique active basée sur l'alternance

Enseignement Général	Enseignement Professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Français • Anglais • Mathématiques • Physique - Chimie • Histoire - Géographie • Enseignement Moral et Civique • EPS • Arts Appliqués 	<ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques liés à la cuisine (1 journée / semaine) • Culture professionnelle • Sciences appliquées • Gestion appliquée • Prévention Santé Environnement • Formation SST : Sauveteur Secouriste du Travail • Chef d'oeuvre

RÉMUNÉRATION

Ancienneté	15 - 17 ans	18 - 20 ans	21 - 25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC



CONDITIONS D'ADMISSION

- Après une classe de 3^{ème}
- Après une classe de Seconde ou niveau supérieur
- Aucun prérequis demandé

DURÉE

- 2 ans de Formation en présentiel (875h)
 - 1 semaine en centre de formation
 - 2 semaines en entreprise
- 1 an de formation si titulaire d'un CAP ou plus

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- En CCF (Contrôle en cours de Formation)
 - En centre de formation
 - En entreprise

LIEU D'APPRENTISSAGE

Tous secteurs d'activités en lien avec le projet professionnel des jeunes :

- Restaurant Traditionnel
- Restaurant Gastronomique
- Cuisine Maison de Retraite ...

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP en un après obtention du CAP cuisine (dispense aux épreuves des matières générales sous condition de résultats) :

- CAP commercialisation et Services en HCR
- CAP Traiteur
- Mention complémentaire en une année
- Baccalauréat Professionnel Restauration
- BP cuisine

VIE ACTIVE

- Cuisinier(e)

50 rue de la Paix - Quartier de Boësse - 79150 Argentonnay

05 49 65 70 70

mfr.argentonlesvallees@mfr.asso.fr

www.mfr-argentonnay.fr

@mfrargentonnay

@mfrargentonnay

*Formation par
Apprentissage*

