

Maison Familiale de l'Argentonnay

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

CAP CUISINE

Code RNCP : 26650 – Min. Educ. Nat. et de la Jeunesse
Certification du 17/03/2006

ANNÉE SCOLAIRE 2024 - 2025



MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
FORMATION PAR ALTERNANCE

OBJECTIFS

- Découvrir et acquérir des savoir-faire dans le secteur de la restauration

COMPETENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques culinaires de base
- Organiser et réaliser une production culinaire dans le respect des consignes des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations au développement durable / qualité
- Maîtriser la gestion des stocks

CONTENU DE LA FORMATION

- Mise à disposition d'un plateau technique : Cuisine pédagogique
- ERASMUS : mobilité européenne de 15 jours
- 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
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Nombre de places maxi : 15

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 1 an 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 cuisine
- BP Arts de la 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-argenton.fr



f @mfrargentonnay

@mfrargentonnay

Formation par
Apprentissage

