

# Maison Familiale de l'Argentonay

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



FORMATION PAR ALTERNANCE

## OBJECTIFS

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

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

## RÉMUNÉRATION

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



## CAP CUISINE

Code RNCP : 38430 – Min. Educ. Nat. et de la Jeunesse  
Certification du 17/03/2006

ANNÉE SCOLAIRE 2026 - 2027



## CONDITIONS D'ADMISSION

- Après une classe de 3ème
- 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

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Baccalauréat Professionnel cuisine
- 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 ou PSR
- CAP Traiteur
- Mention complémentaire en une année
- BP Arts de la cuisine

## VIE ACTIVE

- Cuisinier(e)

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

05 49 65 70 70



mfr.argentonlesvallees@mfr.asso.fr

www.mfr-argenton.fr

@mfrargentonay

@mfrargentonay



*Formation par  
Apprentissage*

