



CUISINE



CERTIFICAT APTITUDE PROFESSIONNELLE

RÉUSSIR
autrement

FORMATION PAR ALTERNANCE



OBJECTIFS



- A l'issue de votre formation, vous obtiendrez une qualification de niveau V, qui vous confère des possibilités d'adaptation plus rapide aux postes de travail et une capacité à pouvoir intervenir dans les différents secteurs de la restauration.
- Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur HCR
- D'acquérir et de mettre en œuvre des compétences
- De faciliter et de développer des qualités professionnelles (l'esprit d'équipe, la culture d'entreprise...)
- D'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et le milieu professionnel
- Préparer et avoir comme objectif le diplôme du CAP Cuisine.

CONTENU DE LA FORMATION



EN ENTREPRISE

- La formation par apprentissage associe les mises en situation professionnelles en entreprise et au CFA.
- ⇒ Statut de l'apprenti durant la formation:
 - Salarié dans l'entreprise
 - Rémunération en fonction de l'âge

EN CFA

- ⇒ Formation alternée :
 - Entreprise et CFA
- ⇒ Durée de la formation :
 - 2 ans
- ⇒ Nombres de semaines :
 - 12 à 13 semaines / an
- ⇒ Conditions d'admission:
 - Être âgé de 15 ans à 25 ans
 - Après une classe de 3^e





CAP CUISINE



APRÈS
LA FORMATION



MFR, ESPACE
DE TOUS LES
POSSIBLES !



NOTRE LIEU
DE FORMATION

MFR Du Ribéracois

La Gare

24600 Siorac-De-Ribérac

05 53 91 94 94

cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

www.mfr-riberacois.com



CONTENU DE LA FORMATION

⇒ Enseignement général

- Français
- Histoire Géographie
- Physique Chimie
- Mathématiques
- Anglais
- Education physique et sportive

⇒ Enseignement Technique et Professionnel

- Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement, juridique et social
- Pratique professionnelle
- Prévention, Santé, Environnement



POURSUITE D'ETUDES

- Bac Pro Cuisine

⇒ Mentions complémentaires :

- Employé(e) traiteur
- Pâtisserie en desserts restaurant
- ...

⇒ Brevets professionnels : Cuisinier, Restaurant, Sommelier, ...



NOS PLUS

- Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises
- Séjour d'intégration
- Voyages scolaires et pédagogiques
- Mise en place d'un service de transport possibilité d'hébergement (internat)
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais »
- Accompagnement et suivi individualisé

