

CAP Cuisine

Objectifs

À 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 l'entreprise hôtelière.

Déroulement de la formation

Durée : 2 ans

- 12 semaines de formation au CFA par an
- Le reste en entreprise

Statut du jeune

Salarié de l'entreprise

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre âgé de 16 à 25 ans
- Satisfaire aux entretiens de motivation

Contenu de la formation

- Enseignement général
 - Français
 - Mathématiques
 - Langues vivantes
 - Histoire Géographie
 - Physique Chimie
- 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 économique, juridique et social
 - Pratique professionnelle
 - Prévention, Santé, Environnement

Poursuites d'études

- Brevet Professionnel
- BAC PRO Restauration
- Mentions complémentaires :
 - Employé(e) traiteur
 - Pâtisserie en desserts restaurants
 - ...



Débouchés

- Commis cuisinier

Après formation complémentaire et expérience :

- Chef de partie
- Second de cuisine

En restauration :

- traditionnelle et gastronomique
- familiale
- chaînes

MFR du RIBÉRACOIS – Site de Siorac-de-Ribérac

05.53.91.94.94

www.mfr-riberacois.com



CAP Cuisine

... Nous voulons réussir autrement !

« Une passion pour un
métier »

Après la 3^{ème}

Formation

rémunérée en

contrat

d'apprentissage



MFR du RIBÉRACOIS

Formations en alternance Ecole/Entreprise

