

CAP CUISINE

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
DU RIBÉRACOIS

Code RNCP : 38430

ANNÉE 2025/2026
100 % RÉUSSITE EXAMEN
75 % DE TAUX DE SATISFACTION

PRÉ REQUIS

- Avoir entre 15 et 29 ans
- Après une 3ème ou en 2ème année après un CAP dans le même milieu, une 2nd GT, un BAC ou une formation métier de bouche
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.



INSCRIPTION

L'inscription ne sera effective qu'à partir de l'entretien individuel en présentiel. Suite à cet entretien, nous vous informerons des démarches à suivre pour trouver une entreprise et la signature d'un contrat d'apprentissage.

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Statut : Niveau 3 - Certification : Ministère chargé de l'Éducation Nationale. Formation par apprentissage,

Délai d'accès : Entrée possible toute l'année, délai de 8 jours environ après entretien initial en présentiel, dans la limite des places disponibles (12 maximum).

Positionnement pédagogique en début de formation.

OBJECTIFS

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Gérer les différentes techniques de cuisson

DURÉE

Durée de la formation :

2 ans – 840 H pour les deux ans en présentiel

Nombre de semaines :

13 semaines/an au CFA

COÛT DE LA FORMATION 2026-2027

Contrat en apprentissage : Prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO pris en charge par l'employeur.

Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis. Coût de la formation à partir de 5888€. Nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel durable.

EN ENTREPRISE

Une **formation en apprentissage** qui associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA ; l'apprenti(e) est salarié(e) de l'entreprise ; la rémunération est en fonction de l'âge et de l'année de formation.

MFR DU RIBÉRACOIS

4 route de la Gare 24600 SIORAC DE RIBERAC

05 53 91 94 94 / cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

www.mfr-riberacois.com



CONTENU DE LA FORMATION

La formation est en présentiel, dispensée par un formateur

Enseignement général :

- Français, Histoire - Géographie, Éducation civique (coeff. 3) : écrit et oral
- Mathématiques, Physique-Chimie (coeff.2) : écrit
- Prévention, santé, environnement (coeff.1) : écrit
- Anglais (coeff. 1) : écrit et oral
- Éducation physique et sportive (coeff.1) : pratique

Modalités d'évaluations :

- Évaluations formatives et sommatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales en épreuves ponctuelles en fin de parcours

Bloc de compétences :

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

Enseignements techniques et professionnels :

- Travaux Pratiques (coeff.12) : pratique
- Technologie Professionnelle - Sciences Appliquées à l'Alimentation - Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Economique, Juridique et Social(coeff.4) : écrit
- Chef d'œuvre (coeff.1) : oral
- Certification Sauveteur Secouriste du Travail

Équivalence/passerelle :

- Pas d'équivalence
- CAP CSHCR, en 1ere BAC PRO cuisine en fin de parcours, CAP métier de bouche

SUITE DE PARCOURS

- Bac Pro Cuisine/CSR
- BP Arts de la Cuisine, Boucher, Charcutier-Traiteur,
- CS Desserts de restaurant, Fabrication Traiteur, Sommelier, Restauration collective

DEBOUCHES

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Cuisinier en restauration collective

Le cfa informe de la mise à disposition des indicateurs sur le site de diffusion
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

NOS PLUS

- **Accompagnement et suivi** dans la recherche d'un contrat d'apprentissage
- Journée de **cohésion**
- **Voyage pédagogique** en 2ème année
- **Centre d'hébergement** sur site avec **service de restauration**
- Mise en situation professionnelle au **restaurant d'application** « Les Quais »
- **Montée en compétence** : préparation possible au concours du Meilleur Apprenti de France
- **Prestations extérieures** sur le territoire
- Français Langue Étrangère (en fonction de la demande et du financement).
- Accompagnement et **suivi individualisé** au CFA et en entreprise.

