

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle «Cuisine» prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ Formation en alternance CFA/entreprise
- ▶ 12 semaines de formation par an au CFA et 40 semaines en entreprise (restaurants traditionnels ou gastronomiques ou restaurants de collectivité) soit 840 heures de formation sur 2 ans
- ▶ Parcours aménageable selon le cursus du candidat et en fonction des documents scolaires fournis
- ▶ Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

Bloc 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

ENSEIGNEMENT GENERAL

Bloc 3 : Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique

Bloc 4 : Mathématiques et physique chimie

Bloc 5 : Education physique et sportive

Bloc 6 : Prévention Santé Environnement

Bloc 7 : Langue vivante étrangère

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales).
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme.

PRÉ-REQUIS

- Sortir de troisième et avoir 15 ans ou être âgé entre 16 et 29 ans à la signature du contrat d'apprentissage (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Les jeunes titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent) ou 3 (CAP, BEP) peuvent être exemptés des épreuves finales des enseignements généraux. Dans ce cas, la formation peut éventuellement être sur un an selon les modalités définies par l'inspection académique

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Mobilité Erasmus+
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 50022146

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Certificat de Spécialisation
Cuisinier en Desserts de Restaurant,
Brevet Professionnel
Arts de la Cuisine

Insertion professionnelle :

Commis de cuisine, cuisinier en
restauration collective...

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
▶ Demi-Pension
▶ Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes
d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique

