

Code RNCP : 37553 - Date enregistrement : 09/04/2016

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

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



CODE DIPLÔME : 50022139

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Mention Complémentaire Cuisine
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

Référent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



OBJECTIFS

Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement, contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise et au bon fonctionnement de l'entreprise.

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

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com