



CAP Cuisine



Scan moi pour
découvrir la
formation

MFR Saulxures
29 chemin du bois Lasau,
Saulxures-sur-Moselotte

88290

03.29.24.60.59

www.mfrsaulxures.fr

mfr.saulxures@mfr.asso.fr

La Région
Grand Est

 agefiph

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

AKTO

OBJECTIFS:

Obtention du CAP
Statut apprentissage

PRÉ-REQUIS:

Avoir 15 ans

DURÉE ET RYTHME D'ALTERNANCE

800 h de formation et le reste en entreprise

2 ans

CONTENU ET MODALITÉS

D'ÉVALUATION:

- EP1 : Organisation de la production de cuisine
- EP 2 : Réalisation de la production de cuisine
- EP 3 : Français, Histoire-Géographie et
- Enseignement moral et civique
- EP 4 : Éducation physique et sportive
- EP 5 : Langue vivante
- EP 6 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Réalisation d'un chef d'oeuvre

COMPÉTENCES

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble du contenu et modalités d'évaluation

ACCESSIBILITÉ

Les locaux sont adaptés à un public en situation de handicap

TAUX DE RÉUSSITE

100%



MÉTHODES MOBILISÉES

Formation modularisée

Uniquement en présentiel

Suivi individualisé : accompagnement dans la recherche des contrats/stages, prise en compte des projets personnels, visites des structures

Livret de compétences, livret de suivi

Intervention de professionnels

Création de projets avec des publics extérieurs

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS:

Bac pro Commercialisation et services en restauration

Bac pro Cuisine

BP Arts de la cuisine

TAUX D'INSERTION OU POURSUITE D'ÉTUDES

100%