



Scan moi pour découvrir la formation

# CAP CUISINE

MFR Saulxures  
29 Chemin du Bois Lasau,  
Saulxures-sur-Moselotte,  
88290  
03.29.24.60.59  
[www.mfrsaulxures.fr](http://www.mfrsaulxures.fr)  
[mfr.saulxures@mfr.asso.fr](mailto:mfr.saulxures@mfr.asso.fr)

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

 agefiph

 AGENCE ERASMUS+

**Grand Est**  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE

**Anfh**

# CAP CUISINE

## OBJECTIFS

Obtention du CAP  
Statut apprentissage

## 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

80 %

## PRÉ-REQUIS

Avoir 15 ans

## DURÉE ET RYTHME D'ALTERNANCE

800 h de formation et le reste en entreprise  
2 ans

## TARIFS

Demi-pension : 510 €  
Pension complète : 1295 €  
Frais de scolarité (pour les apprentis) : pris en charge par l'OPCO

## 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%