



Ecole des métiers de Bouche

*« De même que la cuisine doit laisser  
aux produits le goût de ce qu'ils sont,  
le cuisinier doit employer des mots  
qui ont le sens de ce qu'ils sont... »*

*Paul BOCUSE*



### OBJECTIFS

Les attentes des consommateurs évoluent mais la tradition demeure. Le CAP cuisine vous permettra de maîtriser les fondamentaux d'une tradition culinaire reconnue dans le monde entier tout en développant votre curiosité pour répondre aux besoins de clients éclairés et exigeants. Il y a autant de cuisines que de cuisiniers, venez acquérir des bases solides pour développer votre propre univers.

### POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- o Temps d'accompagnements
- o Equipements modernes et performants
- o Restaurant d'application labellisé « GREEN FOOD »
- o Trophée du meilleur espoir

### DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH). Elle se déroule sur deux années scolaires avec 13 semaines d'école par an (455h).

**Tél : 04 78 06 16 03**

Plus d'informations et tarifs sur [mfr-balan.fr](http://mfr-balan.fr)



53 Rue Centrale 01 360 BALAN - 04.78.06.16.03  
[mfr.balan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.balan@mfr.asso.fr) - [mfr-balan.fr](http://mfr-balan.fr)



### ET APRÈS ?

- o Autre CAP (en 1 an)
- o Mention complémentaire (en 1 an)
- o Bac Professionnel (en 2 ans)
- o Brevet professionnel (en 2 ans) ...

...Les opportunités sont nombreuses !

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements (CCF) et en entreprise durant la période de formation.

### ACCÉSSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.  
Etablissement aux normes PMR requises.  
Habilité H+

### MÉTHODES MOBILISÉES

Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.  
Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

### MODALITÉS ET DÉLAI D'INSCRIPTION

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat.  
Adhésion à l'association (100€/an).  
Inscription possible toute l'année.

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉ-REQUIS

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une seconde professionnelle.

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Enseignement général

Expression française : 52h  
Histoire/Géographie : 26h  
Langue vivante : 52h  
Arts appliqués : 52h  
Mathématiques/Sciences : 78h  
Education physique et sportive : 52h  
Co-intervention : 52h  
Chef d'oeuvre : 26h

#### Enseignement professionnel

Travaux pratiques : 130h  
Technologie professionnelle : 104h  
Sciences appliquées : 52h  
Gestion appliquée : 52h  
Gestion d'alternance : 130h  
Protection Santé Environnement : 52h

### TARIFS

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les OPCO partenaires.  
Coût de la pension complète : 110€ par semaine de formation  
Coût de la demi-pension : 30€ par semaine de formation