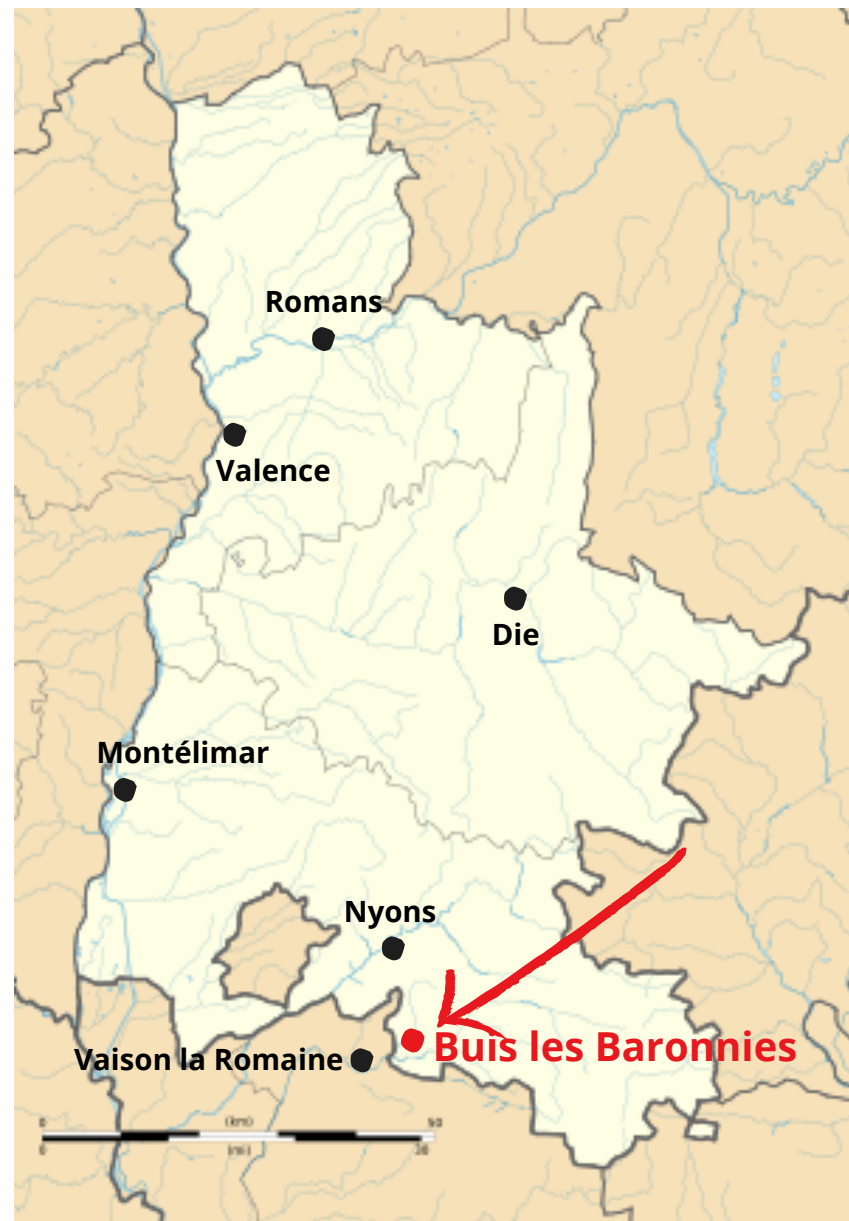


CAP Cuisine

Formation en apprentissage



Lignes de Bus - Transports

- Montélimar - Nyons (n°36): ligne régulière (SRADDA 04 75 01 26 57)
- Nyons - Buis les Baronnies (n°39) : ligne scolaire (Petit Nice 04 75 26 35 58)
- Vaison-la-Romaine - Buis les Baronnies: Transport à la demande (La Région AURA: 04 8000 7000)

3, Place du 19 mars 1962 - 26170 BUIS LES BARONNIES

04 75 28 62 18

mfr.buis@mfr.asso.fr

www.mfr-desbaronnies.fr



12

semaines
à la MFR/an

35

semaines
en entreprise/an



En 2 ans

Formation par alternance à
BUIS LES BARONNIES



L'ESPRIT MFR

90 %
d'internes

Le + : l'internat

L'internat permet d'apprendre la vie en collectivité, de développer son autonomie. Les **veillées** sont des temps partagés entre les jeunes, autour du sport et des jeux.



Eramus +

La MFR des Baronniees a le privilège de participer à différents programmes Erasmus. Stage professionnel à l'étranger ou voyage d'étude, l'objectif est de renforcer les compétences des jeunes afin d'accroître leur employabilité, tout en vivant une **expérience** culturelle unique.



**Cofinancé par
l'Union européenne**

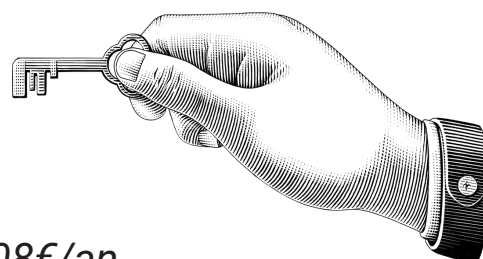
Coût de la formation:

Frais de scolarité: Financés par les OPCO

Adhésion: 120€ /an

Interne: 145€/mois de septembre à mai: 1308€/an

Demi-pensionnaire: 80€/mois de septembre à mai: 720€/an



Nom du certificateur: MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date d'enregistrement de la certification: 30/01/2024

Objectif:

réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.



Secteur professionnel : Hôtellerie - Restauration

Niveau : 3 -Diplôme acquis : Certificat d'Aptitude Professionnelle

Code RNCP: 37553 (lien cliquable vers la fiche France Compétences)

Durée de la formation : 2 ans (70 semaines en entreprise – 24 semaines à la MFR)

Statut : contrat d'apprentissage (formation par alternance)



Statut et Conditions d'admission / Prérequis :

Avoir un niveau de 3ème ou être âgé de 16 ans à la fin de l'année civile de la signature du contrat. L'apprenti(e) devient salarié(e) de l'entreprise. Il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté.



Débouchés:

Commis de cuisine dans les secteurs:

- Restauration d'hôtellerie
- Restauration de collectivité
- Restauration traditionnelle
- Restauration gastronomique
- Restauration à thème
- Brasserie
- Traiteur
- Restaurant d'entreprise
- Restauration mobile (bateaux, trains...)

