

Orientation

Les jeunes peuvent poursuivre leur cursus scolaire afin d'accéder à un diplôme tel que :

- ◆ Mention Complémentaire Employé Traiteur ;
- ◆ Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration ;
- ◆ Bac Professionnel Cuisine ;
- ◆ BP Boucher
- ◆ BP Charcutier
- ◆ ...

Débouchés

- ◆ Cuisinier en restauration traditionnelle ;
- ◆ Cuisinier en restauration collective.



Possibilité d'arriver par le train à la gare de NOYON. Une navette va chercher les élèves à la gare le lundi matin et les dépose à la gare le vendredi après-midi.

Nos tarifs

Frais de formation et d'hébergement

	CAP	CAP
	1ère année	2ème année
Adhésion	25.00€	25.00€
Droit d'inscription	50.00€	
Pension/Internat/Restauration	1 050.00€	1050.00€
TOTAL A L'ANNEE	1 125.00€	1 075.00€

Tarifs à titre indicatif et variable en fonction du statut de la formation et des bourses possibles ainsi que des aides complémentaires.

MAISON FAMILIALE RURALE DU NOYONNAIS

9, rue Jeanne d'ARC
60 310 BEAULIEU-LES-FONTAINES
Tél : 03.44.43.40.16
Fax : 03.44.43.35.02
Email : mfr.beaulieu@mfr.asso.fr

Site Internet : www.mfrbeaulieu.fr

Accessible pour les personnes à mobilité réduite



CAP CUISINE



Formation par apprentissage



Le CAP.a atteste d'une qualification professionnelle dans les secteurs de la restauration à travers l'acquisition de connaissances théoriques et pratiques. Formation qui permet d'exercer une activité professionnelle qualifiée, ainsi que de s'adapter à l'évolution des techniques et des méthodes de travail.

Conditions d'admission

- ◆ Être issu(e) d'une classe de 3^{ème} générale, professionnelle ou SEGPA ;
- ◆ Posséder une forte motivation pour les métiers de la restauration.

Objectifs

- ◆ Acquérir des compétences techniques et professionnelles dans le domaine de la restauration ;
- ◆ Préciser son projet professionnel ;
- ◆ Obtenir un diplôme de niveau III ;
- ◆ S'insérer dans le monde du travail ;
- ◆ Entreprendre une poursuite d'études ;

Déroulement de la formation

Alternance de stages et de formation, selon un rythme d'une semaine en session MFR, 3 semaines en milieu professionnel. La session à la MFR est composée d'activités (enseignements généraux, enseignements professionnels, enseignements techniques, sessions spécialisées, visites d'entreprises,...).

Modules de formation

Modules généraux :

- ◆ Français ;
- ◆ Mathématiques ;
- ◆ Histoire / Géographie ;
- ◆ Anglais ;
- ◆ Education physique et sportive ;
- ◆ Sciences ;

Modules professionnels :

- ◆ Technique de base de la cuisine française ;
- ◆ Connaissance des produits, des termes culinaires et de la législation ;
- ◆ Sciences appliquées (équilibre et sécurité alimentaire, utilisation des équipements) ;
- ◆ Droit du travail.

Horaires de formation

Lundi : 9h30-12h30 / 12h30-17h30

Mardi : 8h30-12h30 / 13h30-17h30

Mercredi : 8h30-12h30 / 13h30-17h30

Jeudi : 8h30-12h30 / 13h30-17h30

Vendredi : 8h30-12h30 / 13h30-15h30

Nous accueillons les élèves à partir de 8h00 le lundi matin.

Pour des raisons d'organisations, nous demandons à ce que les élèves soient présents dans l'établissement à partir de 9h15 le lundi matin.

Séjours en milieu professionnel

Formation par apprentissage :

- ◆ Restauration traditionnelle ;
- ◆ Restauration gastronomique ;
- ◆ Restauration rapide ;
- ◆ ...