

# MFR

## MFR-CFA " La Bonnauderie "



### Durée

- **Contrat d'Apprentissage de 2 ans, rémunéré**
- **Alternance** : 75 % en entreprise  
25 % au MFR/CFA
- **Chaque année** : - 33 semaines en entreprise  
- 13 semaines à la MFR/CFA  
selon un rythme d'1 semaine au centre et 2 semaines en entreprise

### Objectifs

- **Acquérir une formation complète du métier de cuisinier** :
  - Maîtriser les connaissances théoriques et pratiques d'une recette
  - Réaliser et acquérir les techniques culinaires
  - Gérer et s'organiser pendant un service
  - Accéder à une qualification professionnelle CAP
- **Remplir la fonction de commis de cuisine** dans la restauration traditionnelle ou collective pour ensuite évoluer vers d'autres responsabilités

### Contenu

- **Formation pratique** : des travaux pratiques et appliqués venant en complément des acquisitions en entreprise
- **Formation technologique** : connaissance de l'entreprise, hygiène alimentaire, sciences liées à l'alimentaire et aux équipements
- **Formation générale** : Français, Anglais, Histoire, Mathématiques, Sport

### Statut

- Contrat d'Apprentissage en alternance
- Rémunération\*

### Admission

- Avoir 16 ans ou sortir de classe de 3<sup>ème</sup>
- Avoir des qualités relationnelles, faire preuve de motivation personnelle et professionnelle et porter de l'intérêt pour le métier choisi.
- Solliciter un entretien au MFR/CFA.
- Rechercher une entreprise, désirant embaucher un jeune en Contrat d'Apprentissage, avec l'aide du MFR/CFA.

### Examen

- Le CAP se passe en Contrôle en Cours de Formation (CCF) (domaine professionnel et général).

### Vers quels métiers ?

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Chef de Partie

### Un tremplin pour

- Bac Professionnel
- Brevet Professionnel
- Mentions Complémentaires : traiteur, pâtisserie, dessert de restaurant
- Vie active (France - Etranger)

* Salaire minimum en % du SMIC	Jusqu'à 17 ans	18 - 20 ans	21 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	25 %	41 %	53 %
2 <sup>ème</sup> année	37 %	49 %	61 %