

CAP

CUISINE



CURSUS DISPONIBLE EN
FORMATION INITIALE
& EN APPRENTISSAGE

“ À Mesnières,
je construis
mon avenir
professionnel. ”

Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un **site exceptionnel**.
- Des **mises en relation** des jeunes avec des professionnels du territoire.
- Des **sorties pédagogiques** (salons de professionnels, visites de prestataires alimentaires...).
- Un **restaurant pédagogique** situé au château de Mesnières-en-Bray.
- Une **plateforme pédagogique** de techniques culinaires de qualité.
- Un **suivi de vie scolaire** individualisé (en internat ou en demi-pension).





CAP

CUISINE

Le CAP Cuisine permet de développer des compétences culinaires, d'entrer dans la vie active en tant que commis de cuisine ou d'aller sereinement vers une poursuite d'études.

Quelles sont les caractéristiques de la formation ?

Quels sont les profils pour cette formation ?

Les + de cette formation à Mesnières

Quel avenir après le diplôme ?

- 2 années de formation (temps plein ou apprentissage).
- Stages en milieu professionnel de **14 à 16 semaines de stage** sur les 2 années.
- Ouvert aux élèves de 3^e générale ou technologique.
- Intérêt pour la créativité et les plaisirs de la table.
- Soin et organisation.
- Un restaurant d'application situé dans un site exceptionnel au cœur du **château de Mesnières-en-Bray**.
- Des **sorties pédagogiques** (salons, manifestations...).
- Des **rencontres avec des professionnels reconnus** (chefs étoilés, professionnels de la restauration...).
- Participation aux manifestations extérieures (cocktails...)
- Bac professionnel Hôtellerie-Restaurant **sur site** (temps plein ou apprentissage).
- Mention complémentaire (traiteur, desserts de restaurant, etc.).
- Débouchés professionnels vers le métier de commis de cuisine.



INSTITUT
Mesnières

au cœur du vivant

Le Château
76270 Mesnières-en-Bray

☎ 02 35 93 10 04

INSCRIPTIONS

www.institut-mesnieres.fr

Instagram
@institutmesnieres

Facebook
@institut.saint.joseph.chateau.demesnieres.en.bray

FLASHEZ-MOI





CAP Cuisine

RNCP38430

Date d'échéance d'enregistrement au RNCP : 31/08/2029

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

A Mesnières, je construis mon avenir professionnel



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Pré-requis :

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème
- Avoir une bonne dextérité
- Avoir une sensibilité culinaire
- Faire preuve de curiosité professionnelle



Modalités d'inscription

Entretien individuel



Statut

Statut salarié en contrat d'apprentissage de 24 mois



Date de mise à jour

01.03.2026



Formation

1120 heures

- Première année : 560
- Deuxième année : 560

Formation en présentiel
De septembre 2023 à juillet 2025
Périodicité flexible



CAP Cuisine Apprentissage



Nos indicateurs :

- Date d'ouverture : septembre 2023
- Nombre d'apprentis : 3
- Nombre d'apprentis présentés à l'examen : 3
- Taux de réussite aux examens : 100 %
- Taux net de rupture : 0
- Taux de poursuite d'études : 0
- Taux d'insertion professionnelle : 100 %
- Taux de satisfaction : 100 %

Contenu de la formation

- Organiser la production de cuisine (Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises, collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire)
- Préparer et distribuer la production de cuisine (Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail, maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production, analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution, communiquer en fonction du contexte professionnel)
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante étrangère

Capacités et compétences à acquérir

- Élaborer la production culinaire :
- Participer à la gestion des stocks et à l'approvisionnement des matières premières
- Réaliser des plats : de la préparation initiale, puis élaborée des mets, en passant par le contrôle de la qualité gustative
- Dresser et mettre en valeur les plats
- Organiser et entretenir le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité



Validation de la formation

Examen ponctuel et CCF : écrit/oral et/ou pratique



Accessibilité

Accueil des personnes en situation de handicap



Débouchés professionnels

Commis de cuisine, chef cuisinier, chef de partie



Poursuite d'études

Passerelle en 1ère bac pro après certification du CAP,
BP Arts de la cuisine, CAP
Commercialisation et Services en
Hôtel-Café-Restaurant en 1 an
CS Employé traiteur en 1 an
CS Cuisinier en desserts de restaurant

