



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).





C A P

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.



CRÉDITS PHOTOS : BRUNO MAUREY (IMAGINACTIF)

CONCEPTION IMPRESSION IMAGINACTIF.FR

ASSOCIATION DÉCLARÉE W761003872



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
@institutsaintjosephchateaudemesnieresenbray

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

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.



Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un site exceptionnel
- Des mises en relation des jeunes avec des professionnels du territoire
- Des sorties pédagogiques
- Un restaurant pédagogique situé au château de Mesnières en Bray
- Une plateforme pédagogique
- Un suivi de vie scolaire individualisé

Quels sont les profils pour cette formation ?

- Ouvert aux élèves de 3ème générale ou technologique
- Intérêt pour la créativité et les plaisirs de la table
- Soins et organisation



Durée de la formation

De septembre 2025
à juillet 2027



Tarifs de formation

1632€ en internat
608€ en demi-pension



Modalités d'inscription

Entretien individuel



Nombre d'heures de formation

1120 heures



02 35 93 10 04



Le château, 76270 MESNIERES EN BRAY



www.institut-mesnieres.fr



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

Quels sont les atouts de cette formation à Mesnières ?

- 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, buffet déjeunatoire)



Modalités de certification

CCF



Statistiques

2025: 100% de réussite



Accessibilité

Accueil des personnes
en situation de handicap



Poursuite d'études

Passerelle en 1ère bac pro
après certification du CAP

