

# CAP Cuisine

Mis à jour le 29 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Apprentissage : Dès l'âge de 16 ans ou cycle du collège terminé

## Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

840 ans

## Validation

CAP Cuisine, niveau 3

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37553 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

## Objectifs professionnels

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
- Connaître les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement
- Maîtriser les connaissances de base en cuisine
- Entretien de son poste de travail et être attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité

## Contenu

- Travaux pratiques
- Arts appliqués
- Chef d'oeuvre-Anglais
- Français – Histoire Géographie
- Mathématique – Sciences
- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Economie et gestion hôtelière
- Education Physique et Sportive
- Hygiène – PSE

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.
- 12 semaines au UFA et 40 semaines en entreprise par an

## Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

## Les plus

### Taux de satisfaction

–

### Réussite aux examens

90 %

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

# CAP Cuisine

Durée du contrat : 2 ans

## Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

### Poursuite d'études :

- Brevet Professionnel cuisinier
- Mention complémentaire Cuisinier de desserts en restaurant
- Mention complémentaire Employé Traiteur
- CAP connexe en 1 an

### Débouchés Professionnels :

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Chef cuisinier

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56