

# Parcours vers le métier de cuisinier – CAP Cuisine

Mis à jour le 22 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Action de formation ouverte à tous publics

## Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail et jeunes de - de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration. Salarisé en projet de transition professionnel, individuel payant

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

629 heures

## Durée en entreprise

490 heures

## Validation

- CAP Cuisine – niveau III session 2025
- Certificat de réalisation et de compétences acquises
- Attestation hygiène alimentaire et Certificat S.S.T

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

- CAP Cuisine en contrôle en cours de formation (CCF)
- Attestation pour les formations SST et HACPP

## Entrée et sortie permanente

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

## Objectifs professionnels

Se former au métier de cuisinier et valider le CAP

## Contenu

Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

Bloc 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine

Prévention Santé Environnement

Module sécurité : S.S.T., H.A.C.C.P.

T.R.E. – Orient'Est

+ Options : snacking, desserts sur assiette, nouvelles cuisines, initiation sommellerie

+ Enseignements généraux pour les candidats n'ayant aucun diplôme : Français, histoire-géographie ; mathématiques et sciences

## 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.

– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA

– Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

## 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

100 %

### Réussite aux examens

92%

### Insertion professionnelle

75%

## Durée

Durée en centre : entre 524 et 629 heures

## Délais et modalités d'accès

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)

# Parcours vers le métier de cuisinier – CAP Cuisine

Non

Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel

Admission après entretien et positionnement

Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

## Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible en fonction du profil (Région, OPCO)

## Poursuite de parcours

– En termes d'emploi : cuisinier, commis de cuisine

– En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours : Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

## 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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037