

# CAP Cuisine

Mis à jour le 5 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 16 ans à 29 ans révolus

## Public visé

Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus (signature possible dès 15 ans si sortie de 3ème)

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

840 heures

## Validation

Certificat d'Aptitude Professionnelle ; Niveau 3  
Attestation HACCP

## Modalités d'évaluation

– CAP Cuisine en contrôle en cours de formation (CCF)  
– Attestation pour les formations SST

## Entrée et sortie permanente

Oui

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

## Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP Cuisine exerce son activité dans une cuisine traditionnelle, gastronomique ou collective. Il est capable de réaliser des plats qui mettent en oeuvre les techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires, prépare les viandes, poissons et accompagnements afin d'élaborer un mets. Il sait donc réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, plats, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

## Contenu

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de Cuisine
- Sciences Appliquées à l'alimentation
- Prévention, Santé, Environnement
- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprise dont les objectifs ont été définis en début de formation.
- Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
- Suivi de l'apprenti à l'aide du livret d'apprentissage et des visites en entreprise

## Profil des intervenants

Formateurs diplômés dans le domaine enseigné  
Professionnels de la restauration

## Les plus

**Taux de satisfaction**  
93%

**Réussite aux examens**  
82,45%

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

## Durée

# CAP Cuisine

Durée du contrat : 2 ans

## Délais et modalités d'accès

- Rechercher une entreprise d'accueil, ne pas hésiter à solliciter l'aide de l'UFA
- Une fois l'entreprise trouvée, signer un contrat d'apprentissage
- Se présenter à l'UFA, muni du contrat, afin d'obtenir un dossier d'inscription

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

- Les titulaires d'un CAP cuisine peuvent poursuivre leurs études en Brevet Professionnel Arts de la Cuisine, en Certificat de Spécialisation (CS) Cuisinier en Desserts de Restaurant ou en CS Employé Traiteur.
- Les titulaires d'un CAP Cuisine débutent en tant que commis de cuisine

## 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