CAP Cuisine

Mis à jour le 21 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

– Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)
– Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Cuisine Niveau 3

Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 38430 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il est capable de :
– Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
– Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
– Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
– Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.
– Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise

Contenu

– Organiser la production de cuisine
– Préparer et distribuer la production de cuisine
– Français
– Histoire-géographie
– Enseignement moral et civique
– Mathématiques et physique-chimie
– Education physique et sportive
– Prévention-santé-environnement
– Langue vivante étrangère

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.
– 14 semaines de présence en centre par année de formation.
– 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
91 %

Réussite aux examens
100 %

Insertion professionnelle
Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur

CAP Cuisine

inserjeunes.education.gouv.fr

Durée

Durée du contrat : 24 mois

Délais et modalités d'accès

– Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.
– L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

– Métiers : Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective…
– Poursuites d'études : BAC PRO Cuisine, MC Cuisinier en restaurant, BAC PRO Commercialisation et services en restauration…

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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré
  55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76