

# CAP Cuisine

Mis à jour le 4 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Connaissances dans les enseignements généraux : opérations de base, règle de 3, lire et écrire  
Niveau d'entrée : niveau 1 (sorti de 3ème)

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Tout public

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

980 heures

## Durée en entreprise

350 heures

## Validation

Evaluations en CCF (Contrôle en Cours de Formation) et/ou épreuves ponctuelles

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

– CAP Cuisine  
– Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Entrée et sortie permanente

RNCP/RS 38430 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

## Objectifs professionnels

- Gérer l'approvisionnement et le stockage
- Organiser son travail en tenant compte des impératifs de production
- Réaliser des préparations culinaires
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires et participer à la distribution

## Contenu

Approvisionnement et organisation  
Production et distribution  
Technologie, sciences appliquées et connaissance de l'entreprise  
Expression française  
Mathématiques  
Langue vivante  
Prévention Santé Environnement

## Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique  
Mise en situation  
Travaux pratiques  
Mise en situation sur plateaux techniques professionnels  
Ateliers en groupe

## Méthode

Cours en groupe et/ou en sous-groupe  
Echanges individuels avec le formateur référent

## Moyens

Salles banalisées, salle multimédia  
Livres et supports  
Plateaux techniques de la section hôtellerie

## Profil des intervenants

Formateurs-trices issu-e-s de l'équipe pédagogique de la section Hôtellerie Restauration des Lycées diplômés et dont les profils ont été validés par le Rectorat Nancy-Metz

## Les plus

### Taux de satisfaction

NC

### Réussite aux examens

100%

### Insertion professionnelle

# CAP Cuisine

Non

100%

## Délais et modalités d'accès

Entretien de motivation, de confirmation de projet et test de positionnement

## Financements possibles

Prise en charge des frais de formation possible par Transition Pro

## Poursuite de parcours

- Emplois : Commis de cuisine ; Second de cuisine ; Employé de restauration collective ; Chef de rang ; Chef cuisinier
- Poursuite de parcours : BP Cuisine ; BAC PRO 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 Est
- 27 rue du Champ de Mars BP 61165  
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00