CAP Cuisine

Mis à jour le 15 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude et motivation pour la cuisine.
Bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.
Projet professionnel validé.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte en contrat de professionnalisation

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP Cuisine ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
En cas de validation partielle ou de non réussite au diplôme, délivrance d'une attestation d'acquis en fin de formation.
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de formation (CCF) – Examen final.

Objectifs professionnels

- Acquérir les connaissances et compétences techniques nécessaires pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en oeuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession

Contenu

Activités professionnelles :

RNCP38430BC01 – Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

RNCP38430BC02 – Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Prévention – Santé – Environnement (dont SST)

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.
Formation en alternance.
VAE (Validation des Acquis et de l'Expérience)

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels.
Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.
Salle de cours, salle informatique, plateforme E-GRETA…

Durée

800 h sur 2 ans Durées variables en fonction du profil et des objectifs du candidat, contrat sur 1 ou 2 ans

CAP Cuisine

Modalités de suivi

Positionnement initial – Livret de suivi pédagogique,
Évaluations en cours de formation,
Entretiens individuels périodiques / Points réguliers pour ajustement si nécessaire,
Suivi en entreprise – Bilan intermédiaire – Bilan final – Suivi post-formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38430

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

Coût de la formation prise en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de Formation
Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Financement Plan de Développement des Compétences pour les salariés jusqu'à 12 916€ max. pour un parcours complet.
Particulier : nous contacter
Possibilité par la VAE
Eligible au CPF

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023