

CAP Cuisine

Mis à jour le 11 septembre 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire du Brevet des
collèges.
Ce CAP en alternance se prépare
en 2 ans après la 3ème.
En fonction du profil et des besoins
de l'alternant, le diplôme peut
aussi se préparer en 1 an.
Qualités attendues : Motivation,
soigneux, sens de l'organisation et
de la concentration.
Passionné(e) du secteur cuisine et
restauration

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un
projet de contrat d'apprentissage.
Dérogations sous conditions. Pas
de condition d'âge pour les
personnes reconnues en situation
de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

Obtention du CAP Cuisine
En cas d'échec au diplôme, des
blocs de compétences pourront
être délivrés en fonction des
résultats obtenus
RNCP38430
RNCP38424

Modalités d'évaluation

Objectifs professionnels

Finalités de la formation :

Préparer le CAP Cuisine

Objectifs pédagogiques :

Acquérir les compétences théoriques, technologiques et techniques du métier

Contenu

Selon la spécialité
CAP cuisine
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)
Tronc commun
Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
Langue vivante

Modalités pédagogiques

Formation en alternance : 1 Semaine par mois en centre de formation et 3
Semaines par mois en entreprise

Profil des intervenants

Formateur(trices)s certifié(e)s et habilité(e)s par l'Éducation Nationale
Formateur(trice)s professionnel(le)s
Professionnel(le)s du secteur

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés,
débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI,
cours à distance...

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation
d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé
et accompagné par un maître d'apprentissage.

CAP Cuisine

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

UP1 : Organisation de la production de cuisine

UP2 : Réalisation de la production de cuisine

UG1 : Français et Histoire-Géographie et enseignement moral et civique

UG2 : Mathématiques et Sciences physiques et chimiques

UG3 : Éducation physique et sportive

UG4 : Langue vivante

Unité facultative : Langue vivante

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP38430](#) - Ministère de l'éducation nationale Validité jusqu'au 31/08/2029
- Code diplôme : 50022146
- Formacode : 42752
- Code NSF : 221t
- Code ROME : G1602

Moyens pédagogiques

Cuisine et restaurant pédagogique au lycée St Exupéry, salles de cours, salle informatique, espace numérique de travail.

Durée

800h en centre de formation réparties sur 2 années de formation

Délais et modalités d'accès

De septembre 2025 à juin 2027

Financements possibles

TARIF

Parcours complet alternant : formation 100 % prise en charge par l'OPCO

Parcours complet : 10000 € / personne

MODALITES DE FINANCEMENT

Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions
Parcours Individualisé / sur mesure, proposition tarifaire sur demande

Poursuite de parcours

EQUIVALENCES et PASSERELLES :

Dispensé des matières générales si déjà en possession d'un CAP

SUITE DE PARCOURS :

poursuite d'étude possible vers un bac professionnel cuisine

DÉBOUCHÉS :

Intégration dans une entreprise du secteur des cafés et des restaurant »

SUITE DE PARCOURS :

poursuite d'étude possible vers un bac professionnel cuisine ou service

DÉBOUCHÉS :

Intégration dans une entreprise du secteur de l'hôtellerie, des cafés et des restaurant

Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap : referent.handicap@gretasudchampagne.com

Référent(e) mobilité : referent.mobilite@gretasudchampagne.com

CAP Cuisine

Réseau

- GRETA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com
- 03 25 71 23 80
- www.gretasudchampagne.com
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)