# CAP Cuisine

*Mis à jour le 29 mai 2024*

## Conditions d'entrée et prérequis

Ce CAP en alternance se prépare en 2 ans après la 3ème. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1 ou 3 ans.

## 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 dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

## Modalités d'évaluation

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

## Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle commerciale et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise.

## Contenu

**Activités professionnelles :** Organisation de la production de cuisine, Préparation et distribution de la production de cuisine.

**Connaissances générales et techniques associées :** Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Éducation physique et sportive, Langues vivantes, Technologie culinaire, Sciences appliquées, Communication, Connaissance de l'entreprise et de son environnement.

## Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du Lycée partenaire du CFA.
Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

## Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

## 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.

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – Salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – Espace Numérique de Travail.

# CAP Cuisine

**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 et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38430
- Code diplôme : 50022139

## Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 800 heures. La durée de la formation sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

## Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d'intégration sous conditions.

## Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.
Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

## Poursuite de parcours

**Insertion professionnelle :** Le titulaire de ce CAP peut travailler en tant que commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration (traditionnelle, collective, traiteur..).

**Poursuite d'études :** Possibilité de poursuivre en mention complémentaire MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé traiteur, MC Sommellerie ou en Bac Pro Commercialisation et services en restauration, Bac pro Cuisine ou encore ne brevet professionnel BP Arts de la cuisine, BP Boucher, BP Charcutier-traiteur.

**Passerelles et Equivalences :** En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

## Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

## Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
  51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
  Ardennes : 06 13 02 47 51
  Haute-Marne et Aube Est : 06 17 83 54 69
  Aube : 06 27 48 88 64
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031

# CAP Cuisine

- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003