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

Modalités de suivi

En lycée : désignation d'un formateur référent en charge de suivre et d'accompagner l'apprenti tout au long de sa formation et d'assurer le lien avec l'entreprise et le maitre d'apprentissage. Livret d'apprentissage, bulletins de note, conseil de classe, visites en entreprise, suivi des activités réalisées en entreprise.

En entreprise : désignation d'un maitre d'apprentissage, en charge de suivre et d'accompagner l'apprenti pendant la durée de son contrat.

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée-sortie permanente

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

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

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