

# CAP Cuisine

En 2 ans, dont 840h en centre de formation, le reste  
en entreprise

**RNCP38430**

Niveau 3

Certificateur:

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

Date de publication: 21-12-2023

## Objectifs:

Le/la titulaire de ce CAP est capable de préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité, contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, et respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables, et exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.



## Bloc de compétences

Activité 1  
Organiser la production de cuisine

Activité 2  
Préparer et distribuer la production de cuisine

Activité 3  
Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

Activité 4  
Mathématiques et physique - chimie

Activité 5  
Éducation physique et sportive

Activité 6  
Prévention - santé - environnement

Activité 7  
Langue vivante étrangère

Activité 8  
Langue vivante

## Indicateurs

Les indicateurs complets sont accessibles sur  
[inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

17,7%  
Interruption en  
cours de formation

100%  
Satisfaction

100%  
Réussite



### **Méthodes pédagogiques**

Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. Modules d'intégration.

### **Modalités de suivi**

Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

### **Supports et moyens utilisés**

Salles de cours théoriques et pratiques, équipements professionnels actualisés, mise à disposition des supports de cours (format papier ou dématérialisé), centre de ressources pédagogiques, Plateforme d'e-Learning (campus numérique), réseaux et équipements informatiques à disposition des apprenants, équipe pédagogique expérimentée. Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.

### **Public concerné et pré-requis**

Aucun

### **Durée de la formation en centre**

840h

### **Modalités d'évaluation**

Test de positionnement initial et final

### **Pendant la formation**

Contrôle en cours de formation.

**A l'issue de la formation:** passage du diplôme devant jurys

Diplôme validé par le Ministère de l'Education Nationale.

### **Lieu de formation**

CFA du Golfe de Saint-Tropez - 83420 la Croix Valmer

### **Délai d'accès à la formation**

1 mois

### **Modalités d'accès**

Tests : Test informatique sur les connaissances de base.

Entretien individuel : En présentiel ou à distance. Parcours de formation individualisé en fonction des besoins, préacquis et pré-requis du candidat.

### **Débouchés**

Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, chef-gérant, responsable de production.

### **Continuité de parcours**

BAC PRO Cuisine, BP Arts de la cuisine, CS Cuisinier en desserts de restaurant, CS Employé Traiteur, MC5 Art de la cuisine allégée.

### **Accessibilité PMR**

Adaptation en fonction du handicap - Tel référent handicap: 04 89 110 114

### **Certification**

Oui

### **Validation partielle ou totale des blocs**

### **Finançable C.P.F**

Eligible au CPF

Formation en apprentissage : La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO. Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée.

### **Contact**

Tel secrétariat: 04 89 110 114 ou CFA: 04 89 110 125

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h