

# CAP Cuisine

Mis à jour le 4 juin 2025

## Conditions d'entrée et prérequis

- Être âgé de 16 ans (15 ans révolus si sortant de 3ème) et moins de 30 ans.
- Il n'y a pas de prérequis particulier pour intégrer le CAP Cuisine. En fonction du cursus antérieur, la formation peut être aménagée (dispenses de cours /durée ..)

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Jeunes âgés de 16 à 29 ans

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Validation

L'obtention du CAP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 3.

## Modalités d'évaluation

CCF (contrôles en cours de formation) pour l'ensemble des disciplines, répartis tout au long des 2 années de formation.

## Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 38430 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/> – 31/08/2029

## Objectifs professionnels

- Organiser la production culinaire
- Préparer et distribuer la production de cuisine dans les règles d'hygiène de sécurité et de santé

## Contenu

- Des Journées professionnelles se déroulant dans le cadre de la cuisine pédagogique sont consacrées à :
  - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
  - Organiser la production culinaire
  - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
  - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
  - Contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
  - PSE (Prévention-Santé-Environnement) + Sciences Appliquées + Gestion Appliquée au domaine professionnel
- Enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Langues vivantes 1+2, Education physique et sportive

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre, complétée par des périodes de formation en entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation réparties sur 2 ans (12 semaines en centre par an)
- Si nécessaire, un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

## Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnels de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Un référent, expert en apprentissage, est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Les plus

### Taux de satisfaction

71 %

### Réussite aux examens

88,24 % en 2024

90,90 % en 2023

### Taux d'accès à l'emploi

à l'emploi visé : 8,33 %

poursuite d'études : 66,67 %

# CAP Cuisine

## Taux d'abandon

5,26 %

## Durée

Durée du contrat : 2 ans - 12 semaines de cours/an

## Délais et modalités d'accès

- Place assurée à l'UFA (centre de formation) dès la signature du contrat d'apprentissage
- Possibilité de suivre les cours au centre de formation sans contrat, en prouvant les recherches d'entreprise, pendant 3 mois
- Accès à la restauration scolaire du Lycée
- Accès à l'internat du Lycée (si places disponibles)

## Financements possibles

Pris en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre sa formation en Brevet Professionnel Arts de la cuisine

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165  
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00