CAP Cuisine

Mis à jour le 13 mai 2026

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

Non

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 reparties 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