CAP Cuisine

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Pas de prérequis

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapées pas de limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

840 heures

Validation

CAP Cuisine, niveau 3 du Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

Entrée-sortie permanente

Oui

RNCP 38430 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

Objectifs professionnels

– Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire
– Connaitre les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement
– Maîtriser les connaissances de base en cuisine
– Entretenir son poste de travail et être attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité

Contenu

RNCP38430BC01 – Organiser la production de cuisine
RNCP38430BC02 – Préparer et distribuer la production de cuisine
RNCP38430BC03 – Français et histoire – géographie – enseignement moral et civique
RNCP38430BC04 – Mathématiques et physique – chimie
RNCP38430BC05 – Education physique et sportive
RNCP38430BC06 – Prévention – santé – environnement
RNCP38430BC07 – Langue vivante étrangère

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé.
12 semaines de présence en centre de formation

Profil des intervenants

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

Les plus

Taux de satisfaction
100% (Taux 2024)

Réussite aux examens
95 %

Insertion professionnelle
60 % (taux national Inserjeunes)

Durée

Durée du contrat : 2 ans

Délais et modalités d'accès

CAP Cuisine

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Poursuite d'études :
Brevet Professionnel Arts de la cuisine/ Certificat de spécialisation Traiteur / CAP connexe en 1 an

Débouchés Professionnels :
– Commis de cuisine
– Chef de partie
– Chef cuisinier

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 Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56