

CAP Cuisine

Mis à jour le 26 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Action ouverte aux personnes titulaires d'un CAP au minimum

Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail et jeunes de - de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration. Salarié en projet de transition professionnel, individuel payant

Rythme

Temps plein

Durée en centre

700 heures

Durée en entreprise

14 semaines

Validation

Diplôme de l'Education Nationale Niveau 3 CAP Cuisine
Certificat de réalisation et de compétences acquises

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

– Epreuves écrites ponctuelles
– Epreuves en CCF (Contrôles en Cours de Formation)

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP/RS : 38430
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP Cuisine prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité, il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.

Contenu

Bloc 1 : organisation de la production de cuisine
Bloc 2 : préparation et distribution de la production de cuisine
Prévention – santé – environnement

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.
– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
– Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

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

NC

Réussite aux examens

NC

Insertion professionnelle

NC

Durée

Durée en centre : entre 450 et 700 heures en fonction du profil

Délais et modalités d'accès

CAP Cuisine

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)
Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel :
Admission après entretien et positionnement
Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

Financements possibles

Multi financement

Poursuite de parcours

En termes d'emploi : Chef de cuisine, Chef de partie, Commis de cuisine, Employé polyvalent en restauration rapide, Gérant de restauration collective
En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours :

- C.S. Cuisinier en Desserts de Restaurant
- C.S. Employé Traiteur
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Brevet Professionnel Boucher
- Brevet Professionnel Charcutier-Traiteur
- C.S. Sommellerie

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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037