

# CAP Cuisine en 1 an

Mis à jour le 17 juin 2025

## Conditions d'entrée et prérequis

Appétence pour la pâtisserie,  
savoir lire écrire compter

## Public visé

Demandeur d'emploi -  
Reconversion Professionnelle

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

800 heures

## Durée en entreprise

500 heures

## Validation

- Certificat de réalisation/Diplôme Education Nationale
- Fiches de présence,
- Questionnaire de satisfaction,
- Préconisation de poursuite éventuelle.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation et  
Suivi en entreprise

## Entrée-sortie permanente

Non

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

## Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

## Contenu

### Bloc 1 – « Organisation de la production de cuisine »

Les activités sont menées pour anticiper et préparer la phase de production culinaire

Activité 1 – Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activité 2 – Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Activité 4 – Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner

### Bloc 2 – « Préparation et distribution de la production de cuisine »

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé.

Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement

Activité 3 – Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Activité 5 – Contrôler, dresser et envoyer la production

Activité 6 – Communiquer dans un contexte professionnel

### Bloc n° 3 : Français – Histoire – géographie – Enseignement Moral et Civique

### Bloc n° 4 : Mathématiques – Sciences physiques et Chimiques

### Bloc n° 5 : Education Physique et sportive

### Bloc n° 6 : Langue vivante obligatoire

## Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique

- Mise en situation
- Travaux pratiques
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Ateliers en groupe

## Profil des intervenants

Tous nos formateurs ont été validés par la Délégation Académique à la Formation Continue, par délégation du Recteur de l'Académie de Nancy – Metz.

Ils ont l'expérience de la formation pour adultes à destination des entreprises et ont l'habitude de travailler sur des contenus spécifiques adaptés au secteur professionnel ciblé.

# CAP Cuisine en 1 an

## Les plus

### Taux de satisfaction

100 %

### Réussite aux examens

100 %

### Insertion professionnelle dans l'emploi visé

100 %

### Taux d'abandon

0 %

## Durée

Parcours individualisé

## Délais et modalités d'accès

Sur dossier et entretien avec test de positionnement

## Financements possibles

Financement Région

OPCO

Individuel payant

## Poursuite de parcours

Emploi ou 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