

CAP Cuisine



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | CAP

CODE RNCP n° 38430

Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse

Date de publication : 21/12/2023

Fiche formation mise à jour le 15 octobre 2025

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Delphine Gay - Bourgneuf

Ufa Jean Monnet - Limoges

Lycée René Cassin - Tulle

Lycée Jean Baptiste Darnet - Saint Yrieix La Perche

Métiers

- Cuisinier
- Gérant de restauration collective

Objectifs de la formation

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Contenu de la formation

Domaine Général

- Expression et connaissance du monde
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Education physique et sportive

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée

Poursuite d'études

- BP Arts de la cuisine
- BP Charcutier traiteur
- BP Boucher
- Bac pro Cuisine
- Bac pro commercialisation et service en restauration
- CS Cuisinier en Desserts de Restaurant
- CS Employé Traiteur

Infos pratiques

Pré-requis

Après une classe de 3ème

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap
- Possibilité d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalence. (Nous consulter)

Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (420 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise – Cette formation est proposée en mixité à René Cassin et Jean Baptiste Darnet en 1 an après une première année en scolaire.

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de Formation (CCF)