

CAP cuisine

Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine

CPF

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

STATUT SALARIÉ

Objectifs de formation

La formation au CAP Cuisine (Certificat d'Aptitude Professionnelle en Cuisine) a pour objectif de former des professionnels compétents, capables de travailler dans divers établissements de restauration, de la cuisine traditionnelle à la restauration collective. Les principaux objectifs du CAP Cuisine sont la découverte des techniques culinaires, de découvrir le travail en équipe, connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité et de développer une autonomie professionnelle. La formation CAP Cuisine se déroule en alternance (en entreprise et au CFA) et est conçue pour préparer les élèves à poursuivre sur des formations supérieures ou à intégrer le marché du travail avec une expérience pratique.

Infos pratiques

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre

Rythme en entreprise

3 semaines/mois

Tarif(s)

Alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Programme

Enseignement professionnel

Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Enseignement général

- Français en co-animation avec le formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec le formateur professionnel
- Physique-chimie / Education physique et sportive / Anglais

Contacts

BESNARD Maud (Saint-Malo)

maud.besnard@fac-metiers.fr
02.99.19.15.23

NOUVEL Morgane (Bruz)

morgane.nouvel@fac-metiers.fr
02.99.05.45.20

POULAIN Christèle (Bruz)

christele.poulain@fac-metiers.fr
02.99.05.46.42



Les plus

- Acquisition d'une expérience professionnelle concrète
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)

Les conditions d'admission

Prérequis

3ème validée ou 16 ans révolus

Modalités de recrutement

Dossier de candidature, entretien de motivation et signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

➡ Niveau d'entrée : Niveau Troisième ➡ Niveau de sortie : CAP, MC, CQP (Niv. 3)

Sessions

Bruz

- De septembre à juin sur 2 ans

Saint-Malo

- De septembre à juin sur 2 ans

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Perspectives métiers

Commis de cuisine, cuisinier

Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ans
BP Arts de la cuisine : Brevet professionnel
Certificat de Spécialisation "Desserts de Restaurant" :

Nos partenaires



FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : CAP cuisine - MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code CPF : 246879

Code RNCP : 38430 - JO du 21/12/2023

Date et mise à jour des informations : 18/06/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr