

# CAP cuisine

Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine

CPF

DIPLOMANTE

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

- Possibilité d'aménagement des parcours (FLE, DYS, RQTH)
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
-

## Les conditions d'admission

### Prérequis

Sortie de Troisième

### 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.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

### Perspectives métiers

Commis de cuisine, cuisinier

### Poursuite d'études

BAC PRO cuisine : Baccalauréat professionnel en 2 ansBP 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 - MINISTERE DE  
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Code CPF :** 246879

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

Date et mise à jour des informations : 20/05/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)