



Mise à jour le 15/06/2026

Filière métier
Métiers du goût

CAP Cuisine
Sur 2 ans

CERTIFIÉ PAR
le Ministère de l'Éducation nationale

STATUT
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE
2 jours CFA / 3 jours en entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.
(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tout type de cuisine. Sous l'autorité d'un-e responsable, il/elle sera en capacité de :

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

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP CSHCR (service) en 1 an
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Bac Pro Cuisine en 2 ans

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Cuisinier-ère
- Commis-e de cuisine
- Chef-fe de partie
- Chef-fe

CONTENU DE LA FORMATION

Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti

Réalisation de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en

vigueur

- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production
- Dresser et participer à la distribution

Formation théorique : Gestion appliquée, Sciences appliquées - Prévention-santé-environnement (PSE) - Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique - Mathématiques, Sciences physiques-Chimie - Langue vivante étrangère : anglais - Éducation Physique et Sportive - Technologie Professionnelle.

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Tout type de restaurants : gastronomique, traditionnel, spécialisé.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIEES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks
- Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication
- Identifier les besoins en matériels et en matière d'oeuvre
- Déterminer les techniques nécessaires à sa production
- Ordonner et planifier sa production

Préparation et distribution de la production de cuisine :

- Réaliser les techniques préliminaires
- Mettre en place, maintenir et remettre en état le poste de travail
- Cuisiner, notamment des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire
- Dresser dans le respect des consignes
- Distribuer les préparations

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME

En 2 ans : Être issu-e de 3ème si 15 ans

- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.
Disponibilité pour des horaires décalés (soirée, week-end et jours fériés possible).
Résistance à la chaleur et à une cadence soutenue.

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

400 heures / an

TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc- Mises en situation – Positionnement – Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 79 74 58 - cuis.restau@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

