

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 CONFIÉES 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

