



Mise à jour le 28/04/2026

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 en 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.

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

*A ajouter à partir de BAC+2*

?? **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](mailto: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](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

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

