CAP CUISINE

Formation éligible au CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective. Le titulaire du CAP réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage : réceptionner, contrôler et stocker des denrées – Organisation du poste de travail – Production culinaire : préparation préliminaires des denrées, cuissons, réalisation des appareils, fonds et sauces de base, production des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, réalisation des pâtisseries et desserts – Distribution de la production : dressage et participation à la distribution – Technologie – Sciences appliquées – Hygiène alimentaire – Sauveteur Secouriste du Travail Domaines généraux : (dispense possible) – Français / Histoire-géographie – Mathématiques / Physiques – Anglais Stages en entreprise

Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés Maîtriser les savoirs de base en Français.

Modalités et délais d'accès à la formation

Avoir satisfait au test de positionnement et entretien individuel.

Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 700h
- Nombre d'heures en entreprise : 395h
- Nombre d'heures au total : 1095.h

Dates

Du 25/09/2026 au 11/06/2027 à Chamalières

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages pratiques en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3. Accessible par la VAE.

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 15€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de réussite : 100% (2025) / Taux de satisfaction : 100% (2025)

code RNCP ou RS

RNCP38430

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 21-12-2023.

Débouchés et poursuites d'études

Débouchés : En termes de poursuite d'études, ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en *Certificat de spécialisation (CS* Sommellerie / Cuisinier en desserts de restaurant) ou en bac professionnel Cuisinier.

Information(s) diverse(s)

Vigilances et contre-indications éventuelles : port de charge, posture debout prolongée et environnement bruyant

Retrouvez-nous sur MonCompteFormation

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing
Voie Romaine
63400 - Chamalières

Contact
Céline TAILLEFUMIER
04 44 44 95 95
greta-auvergne@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE