

## CAP Cuisine

CAP

### PRÉSENTATION

Le titulaire du CAP Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable, il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement, il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.
- 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 selon le contexte professionnel.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

### CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22  
integration@cecof.asso.fr

### CECOF

52, av. de la Libération  
01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22  
cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

### DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP Cuisine peut poursuivre ses études en Mention complémentaire Cuisinier en Dessert de restaurant, MC employé traiteur, BP Arts de la Cuisine, Bac Pro Cuisine.

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale, et collective.

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

# MÉTIERS DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 30 ans sans condition.

Pour les autres modalités de formation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans condition.  
Compétences-socles exigées.

## TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.  
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 37553  
Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse  
Date d'enreg certification : 19/10/2023



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

| Qualification à l'entrée | Durée de la formation | Alternance      |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|
| Aucune                   | 2 ans : 800 heures    | 1 semaine sur 3 |
| CAP ou autre diplôme     | 1 an : 400 heures     | Parcours adapté |

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

## PROGRAMME DE FORMATION

| CAP Cuisine  |
|--|
| Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique |
| Mathématiques, Physique, Chimie                              |
| Education Physique et Sportive                               |
| Anglais  |
| Prévention Santé Environnement                               |
| Culture Professionnelle                                      |
| Gestion Appliquée  |
| Sciences Appliquées  |
| Travaux Pratiques  |
| Vie de classe  |

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



**CECOF - Centre de Formation**

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey  
Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

[www.cecof.asso.fr](http://www.cecof.asso.fr)

MAJ 13/04/2026