

# CAP Cuisine

Mis à jour le 4 juillet 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Savoir lire, écrire et compte.  
Avoir une bonne résistance physique et nerveuse.  
Posséder des capacités relationnelles.  
Être mobile.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Salarié, Particulier, Individuel,  
Demandeur d'emploi.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

685 heures

## Durée en entreprise

490 heures

## Validation

CAP de cuisine.  
En cas d'échec à l'examen, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes disciplines. Attestation de formation et d'acquis.

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (CCF) : mises en situation, épreuves à l'oral et à l'écrit.  
Évaluations en milieu professionnel.

## Objectifs professionnels

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Assurer la production culinaire et sa distribution, dans le respect des consignes et règles d'hygiène et de sécurité,
- Organiser son travail, déterminer l'approvisionnement et le stockage des produits.

## Contenu

### Domaine professionnel :

- Techniques culinaires et travaux pratiques en cuisine. Les 4 fonctions issues du référentiel du CAP, seront abordées : Fonction Approvisionnement et Stockage ; Fonction Organisation ; Fonction Production Culinaire ; Fonction Distribution de la production
- Technologie professionnelle en cuisine
- Sciences appliquées en hygiène et sécurité alimentaires
- Connaissance de l'entreprise, de son environnement et communication
- Prévention santé environnement

### Enseignement général :

- Mathématiques, sciences physiques chimie
- Expression Française
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Histoire-Géographie

## Modalités pédagogiques

### Profil des intervenants

Formateurs du GRETA CFA des Ardennes et professeurs du lycée de Bazeilles.

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques. Cours en groupe.  
Exposés, débats, études cas. Travaux pratiques.  
Alternance (3 séquences d'immersion en entreprise, soit 14 semaines).

## Moyens pédagogiques

Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur.  
Salle bureautique.  
Cuisines et restaurants pédagogiques et d'application.  
Centre de ressources documentaires du lycée.

## Durée

# CAP Cuisine

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Entrée et sortie permanente

Oui

685H en centre et 490H en entreprise. Cette durée peut varier en fonction du niveau d'étude et d'expérience de la personne

## Délais et modalités d'accès

Nous contacter.

## Financements possibles

Formation accessible dans le cadre d'un CPF de transition, d'un financement Région ou d'un financement OPCO – Pour plus d'information nous consulter.

Plan de développement des compétences.  
Compte personnel de formation (CPF).  
CPF de transition professionnelle.  
Contrat de professionnalisation.  
Contrat d'apprentissage.  
Programme Régional de Formation.

## Poursuite de parcours

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre sur un BAC PRO Cuisine ou une Mention complémentaire Employé traiteur ou de cuisinier en desserts de restaurant.

## Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

## Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers  
08 140 Bazeilles
- [centre.hotellerie@greta-ardennes.com](mailto:centre.hotellerie@greta-ardennes.com)
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408