

# CAP Cuisine

Mis à jour le 18 novembre 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).  
Projet professionnel validé.  
Aptitude et motivation pour la cuisine.  
Bonne résistance physique et nerveuse.  
Autonomie, mobilité, savoir-être.  
Réussite aux tests et entretien de sélection.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage)

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

800 heures

## Validation

CAP Cuisine ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.  
En cas de validation partielle ou de non réussite au diplôme, délivrance d'une attestation d'acquis en fin de formation.

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

## Objectifs professionnels

- Acquérir les connaissances et compétences techniques nécessaires pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession.

## Contenu

### Enseignement professionnel :

- Cuisine
- Organisation de la production culinaire (EP1)
- Réalisation de la production de cuisine (EP2)
- Techniques d'application expérimentale (gestion appliquée, techniques cuisine)
- Culture champenoise

### Enseignement général :

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique (EMC)
- Mathématiques, Sciences-Physiques
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Prévention Santé Environnement dont SST

## Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.  
Formation en alternance.  
VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

## Méthodes pédagogiques

Pédagogie participative et active adaptée à la formation des adultes.  
Alternance de mises en situation pratiques et d'apports théoriques.

## Moyens pédagogiques

Plateaux techniques professionnels équipés en matériels.  
Documents pédagogiques – Matières d'oeuvre fournies.  
Salle de cours, salle informatique, plateforme E-GRETA...

## Durée

En centre : moyenne de 800 h Durées variables en fonction du profil et des objectifs du candidat

# CAP Cuisine

Contrôles en cours de formation (CCF) – Examen final.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

## Nombre de participants

12

## Entrée et sortie permanente

Non

## Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP38430](#)

## Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

## Financements possibles

Coût de la formation prise en charge pour les demandeurs d'emploi dans le cadre d'un Programme Régional de Formation

Financement OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Financement avec les dispositifs de formation en alternance / Plan de formation de l'entreprise / Transition professionnelle / Compte personnel de Formation.

Financement dans le cadre d'un dispositif d'état.

Possibilité par la VAE.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

## Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins.

## Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037  
51725 REIMS CEDEX
- [contact@gretamarne.com](mailto:contact@gretamarne.com)
- 03.26.84.55.40
- [gretamarne.com](http://gretamarne.com)
- SIRET : 19510035900023
- Numéro d'activité : 2151P000451
- Date d'obtention : 29/10/1982