

CAP Cuisine – F/H

Mis à jour le 17 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Niveau fin de 3ème
Maîtrise du français et des calculs

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés,
entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

12 mois

Validation

- **CAP Cuisine**
Diplôme de l'Education
Nationale de niveau 3
[RNCP38430](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation
(CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Oui

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **CAP Cuisine** réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Ses **principales missions** sont :

- Gérer l'approvisionnement (bons de commande, réception et stockage des marchandises...)
- Préparer les légumes, viandes et poissons
- Elaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...)
- Dresser les assiettes
- Elaborer un menu
- Entretien son poste de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Le titulaire du CAP Cuisine **évolue dans un restaurant traditionnel, dans la restauration commerciale ou collective.**

Contenu

- **Enseignement professionnel**
Organisation de la production de cuisine :
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
Préparation et distribution de la production :
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail dans le respect de la réglementation en vigueur
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
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
- **Enseignement général**
Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civique
Mathématiques-Sciences physiques et chimique
Langue vivante

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

CAP Cuisine – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38430
- Formacode : 42752
- Code NSF : 221t
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Les plus

Taux de satisfaction global 2022-2023 : 93,7%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement...

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide de cuisine
- Aide de cuisine de collectivité

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr