



OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Cuisine prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire et sa distribution, il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.



Prérequis

Niveau classe de 3ème (collège), aucune contre-indication médicale (station debout prolongée).



Public

Contrat d'apprentissage

- **Etre âgé de 16 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage
- **Sans limite d'âge** : être reconnu travailleur handicapé (RQTH) ou en cas de création ou reprise d'entreprise

Contrat de professionnalisation

- Etre âgé de 16 à 25 ans révolus (26 ans moins un jour)
- Etre âgé de 26 ans et plus pour les demandeurs d'emploi

Durée

Prochaine session :

du 07/09/2026 au 30/06/2028

Durée : 2 ans

Rythme : 2 jours en centre / 3 jours en entreprise

Période d'interruption

(vacances) : du 02/08/2027 au 31/08/2027

Nombre d'heures : 3160h au total (1264h en centre et 1896h en entreprise)

Horaires en centre : du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00



Lieu de formation

CFA Ressources Formation
26 rue du Marais
93100 Montreuil



Coût

Formation gratuite et rémunérée (salarié de l'entreprise d'accueil), prise en charge par l'OPCO (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou possibilité de financement direct.

L'apprenti est rémunéré selon les règles en vigueur.



PROGRAMME

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences-physiques et chimiques
- Prévention santé et environnement
- Education physique et sportive
- Anglais



VALIDATION

Libellé de la certification : CAP Cuisine (diplôme d'Etat)

Niveau de sortie : niveau 3 (équivalent CAP/BEP)

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

RNCP38430 : enregistré du 01/09/2024 au 31/08/2029



DÉBOUCHÉS

Secteurs d'activités :

- Tous types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale)

Type d'emplois accessibles : (code Rome G1602)

- commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective



POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire pâtisserie
- Mention complémentaire sommellerie
- Mention complémentaire cuisine végétarienne
- Bac professionnel Cuisine (en 2 ans après le CAP)
- Brevet professionnel Arts de la Cuisine
- CAP Pâtissier (au sein de notre CFA)



MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation :

- Participation à une réunion d'information collective
 - Test écrit de positionnement pour évaluer votre niveau
 - Entretien individuel pour évaluer votre motivation et valider votre projet professionnel

Pendant la formation :

- L'apprenti dispose d'un accès à une plateforme LMS qui permet de suivre sa progression
- Evaluations en cours de formation
- Suivi régulier de la progression de l'apprenti tout au long de la formation (entretiens centre-tuteur, visites en entreprise, entretiens avec l'apprenti)
- Préparation aux épreuves générales et professionnelles (épreuves pratiques, écrites et orales)

Après la formation :

- Evaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences)
- Evaluation de la satisfaction client
- Enquête du devenir (insertion professionnelle)

Délais d'accès

Inscription du **23/03/2026** au **30/06/2026**.

Pour une rentrée différée, nous consulter.



Candidature

Possibilité de candidater tout au long de l'année.

Envoyer votre CV à recrutement@ressourcesformation.fr

Convocation à une réunion d'information collective, pour un test écrit et un entretien de positionnement.



Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez nous contacter.



Contacts

Responsable de la formation :
Awa NIANG

awa.niang@ressourcesformation.fr

Téléphone : 01 48 58 38 37

Référent handicap :

contact@ressourcesformation.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Formation en alternance :

- Présentiel en centre et période en entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance.
- Accompagnement personnalisé et adaptation du parcours.

Moyens pédagogiques variés

- Exercices pratiques, documents écrits, supports visuels, outils multimédias.

Moyens techniques modernes

- Salle informatique, matériel audio-visuel, vidéo projecteur.
- Plateforme LMS d'apprentissage.
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.



ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DÉDIÉE

- Responsable de centre, Coordinateur pédagogique,
- Formateurs experts, professionnels du métier (5 ans d'expérience minimum) formés selon nos méthodes pédagogiques.

Dans le cadre des modules à distance, les formateurs restent disponibles via la plateforme LMS pour répondre à toute question posée par l'apprenant.