CAP Cuisine « PRF » – F/H

Mis à jour le 18 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Avoir un projet professionnel validé et /ou un projet professionnel en lien avec la cuisine ou la restauration

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi souhaitant se qualifier et obtenir le diplôme, jeunes de moins de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle accompagnés par la Mission Locale ou CAP Emploi

Rythme

Temps plein

Durée en centre

612 heures

Durée en entreprise

525 heures

Validation

- **CAP Cuisine**
  Diplôme du Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse de niveau 3
  RNCP38430

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en Cours de Formation

Modalités de suivi

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
- Entretenir 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 :**
  Bloc de compétence BC01 : Organisation de la production de cuisine
  Bloc de compétence BC02 : Préparer et distribuer la production de cuisine
- **Enseignements généraux :**
  Bloc de compétences BC03 : Français, Histoire – géographie et Enseignement moral et civique
  Bloc de compétences BC04 : Mathématiques – Sciences physiques et chimique
  Bloc de compétences BC06 : Prévention – Santé – Environnement
  Bloc de compétences BC07 : Langue vivante étrangère

Modalités pédagogiques

- Les cours se déroulent en salle de formation pour l'enseignement général et sur plateau technique lors des travaux pratiques de l'enseignement professionnel

Profil des intervenants

- Professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

Les plus

Taux de réussite : **90%**

CAP Cuisine « PRF » – F/H

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

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

Taux de satisfaction : **76%**

Taux d'insertion : **80%**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

La durée en centre varie de 472 heures à 612 heures en fonction du suivi ou non des enseignements généraux.

Délais et modalités d'accès

- Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.
- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Financements possibles

- Financement : Région Grand Est, Plan Régional de Formation
- Tarif avec l'enseignement général : 7 650 € (**financement est entièrement pris en charge par la Région Grand Est)**
- Tarif sans l'enseignement général : 5 150€ (**financement est entièrement pris en charge par la Région Grand Est)**

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titres et certifications de niveau 4 (CS Cuisinier en desserts de restaurant **–** CS Employé traiteur – BAC Pro Cuisine)

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.
Contact : handicap@strasbourg.greta.fr

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr

CAP Cuisine « PRF » – F/H

- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867