

CAP Cuisine – H/F

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

Demandeur d'emploi, salarié, particulier

Rythme

Temps plein

Durée en centre

430 heures

Durée en entreprise

490 heures

Validation

- **CAP Cuisine**
Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse de niveau 3
[RNCP38430](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en Cours de Formation

Possibilité de validation par blocs de compétences

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 :**
Bloc de compétence BC01 : Organisation de la production de cuisine
Bloc de compétence BC02 : Préparer et distribuer la production de cuisine

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 : **100%**

Taux de satisfaction : 76%

Taux d'insertion : 80%

Possibilité d'aménagement du parcours

CAP Cuisine – H/F

Oui

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

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

Oui

Délais et modalités d'accès

- Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et 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 : CPF, transition pro, autofinancement
- Les délais d'accès à nos formations varient de 6 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et 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.

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