

# 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