

CAP Cuisine – F/H

Mis à jour le 23 février 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **CAP Cuisine**
Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse
[RNCP38430](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38430
- Code diplôme : 50022146
- Formacode : 42752 : Cuisine
- Code NSF : 221t : Cuisine

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **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 préélaborés
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, 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

- **Enseignements généraux**
Travaux pratiques
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Gestion appliquée
Prévention Santé Environnement (PSE)
- **Enseignements professionnels**
Français et Histoire-Géographie
Langue Vivante (anglais ou allemand)
Mathématiques et Sciences
Éducation Physique et Sportive (EPS)

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 80.5 %

CAP Cuisine – F/H

- Code ROME : G1602 - Personnel de cuisine

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

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 autres 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. Contact : missionhandicap@cfa-academie.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- info@cfa-academie.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academie.fr
- SIRET : 18671553800044