RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GIP FCIP CFA ACADÉMIE DE STRASBOURG GRAND EST

CAP Cuisine – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **CAP Cuisine**
  Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse
  RNCP38430

L'inscription à la formation se fait pour la totalité du référentiel. En cas de validation partielle, les blocs de compétences validés sont acquis.

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Oui

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
- 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

- **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 maitre d'apprentissage

Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 80.5 %

CAP Cuisine – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38430
- Code diplôme : 50022146
- Formacode : 42752 : Cuisine
- Code NSF : 221t : Cuisine
- Code ROME : G1602 - Personnel de cuisine

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d’accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d’exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d’exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

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-academique.fr

Réseau

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