

CAP Cuisine – F/H

Mis à jour le 13 février 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

Demands 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

608 heures

Durée en entreprise

600 heures

Validation

- **CAP Cuisine**
Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- [RNCP38430](#)

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en cours de Formation

Possibilité de validation

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 compétences 1 : Organisation de la production de cuisine :
 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité
 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti**Bloc de compétences 2 : Préparation et distribution de la production :**
 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail dans le respect de la réglementation en vigueur.
 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- **Enseignement Général :**
Bloc de compétences 3 : Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civique
Bloc de compétences 4 : Mathématiques-Sciences physiques et chimique
bloc de compétences 6 : Prévention santé environnement (21h)
Bloc de compétences 7 : Langue vivante étrangère

Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP) ou supérieur seront dispensées de l'enseignement général

Modalités pédagogiques

CAP Cuisine – F/H

par blocs de compétences

Oui

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37553
- Formacode : 42780
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602,
G1404, G1601

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%**

Taux de satisfaction: **76%**

Taux d'insertion: **100%**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Durée

12 à 24 mois (selon positionnement)

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

Dans le cadre du CTDCO-Strasbourg (Comité Territorial de Développement des Compétences et de l'Orientation), la Région Grand Est, ses partenaires de l'emploi, de l'insertion et les branches professionnelles établissent un diagnostic territorial des besoins en compétences du territoire pour répondre aux besoins des entreprises et permettre aux demandeurs d'emploi un retour à l'emploi efficace. L'action de formation décrite sur cette fiche s'inscrit dans cette démarche.

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

CAP Cuisine – F/H

- Aide de cuisine
- Aide de cuisine de collectivité
- Cuisinier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titre et certification 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 : 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