

# CAP Cuisine

Mis à jour le 26 mars 2024

## 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

Demandeurs 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
- [RNCP37553](#)

## 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 compétence UP1 : Organisation de la production de cuisine  
Bloc de compétence UP2 : Réalisation de la production de cuisine
- **Enseignement Général :**  
Bloc de compétence UG3 : Français, Histoire-géographie & Enseignement moral et civique  
Bloc de compétence UG4 : Mathématiques – Sciences physiques et Chimiques  
Bloc de compétence UG5 : Langue Vivante

## 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: **90%**

# CAP Cuisine

## 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

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 :

- 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. Référent Handicap : Céline GHARNAOUT [cgharnaout@strasbourg.greta.fr](mailto:cgharnaout@strasbourg.greta.fr)

# CAP Cuisine

## Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl  
67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- gse@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- [www.greta-alsace.fr](http://www.greta-alsace.fr)