

CAP Cuisine

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle) - Niveau 3
N° RNCP : RNCP38430, date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2029

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il ou elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, il ou elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

MAJ 5/02/2026

Infos utiles

OBJECTIFS

Le/la titulaire du CAP Cuisine sera capable de :

- Réaliser les préparations préliminaires des aliments
- Réaliser des tâches simples en autonomie : taillage de légumes,...
- Réaliser des cuissons, des plats, entrées et desserts, dressage,...
- Appréhender les risques et préventions en milieu professionnel, travailler en équipe

DURÉE ET RYTHME DE FORMATION

La formation est dispensée sur 2 ans soit 812h (ou en 1 an – 406h)

Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise (voir calendrier)

PRÉREQUIS

Dès la sortie de 3ème - En apprentissage, formation accessible de 16 à 29 ans

Validation possible par blocs de compétences
Pour tout autre public, consulter l'ICEP

INSCRIPTION, MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement

- Inscription possible jusqu'au 31 août de chaque année.
- Rentrée tardive possible sous conditions
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap (contactez l'ICEP Formation pour plus d'information)
- Candidature sur icepformation.com

MÉTIERS VISÉS

- Commis de cuisine en restaurant traditionnel
- Chef à domicile
- Chef de partie en brasserie ou collectivité

PASSERELLES, ÉQUIVALENCES ET POURSUITES D'ÉTUDES

Le/la titulaire de CAP Cuisine peut prétendre à une poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4, exemples: Brevet professionnel Arts de la Cuisine - BAC Professionnel Cuisine ou à une spécialisation en Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant ou Sommelier.

Équivalences du diplôme : Diplôme de niveau 3

INDICATEURS QUALITÉ

Taux de réussite, rupture, satisfaction, insertion, poursuite d'étude...
[À consulter en ligne via ce lien](#) ou en flashant ce QR code :



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

Compétences visées

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer dans un contexte professionnel

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie
- Enseignement Civique & Moral
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive
- Prévention Santé Environnement
- Mathématiques physique-chimie



Modalités, ressources et moyens pédagogiques

- Cours en présentiel et/ou distanciel
- Mises en situations professionnelles
- Plateaux techniques
- Centre multi-ressources
- Interventions de professionnels
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques et numériques
- Amphithéâtre

Modalités d'évaluation



EP1 - Organisation de la production de cuisine - coef 4, forme : écrit, durée : 2h

EP2 - Réalisation de la production de cuisine

Coef 13, forme : pratique, durée : 5h

Chef-d'œuvre - coef 1, forme : oral, durée : 10min

EG1 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique - coef 3, forme : écrit et oral, durée : 2h25

EG2 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques - coef 2, forme : écrit, durée : 1h30

EG3 - Éducation physique et sportive - coef 1

EG4 - PSE - coef 1 forme : écrit, durée : 1h

EG5 - Langue vivante - coef 1, forme : écrit (1h) et oral (6min), durée : 1h06

Épreuve facultative -

EF1/ Langue vivante étrangère - coef 1, forme : oral, durée : 12min

EF2/ Mobilité - coef 1, forme : oral, durée : 20min

Possibilité de validation par blocs de compétences

Financements et tarifs

Statuts : Contrat d'apprentissage ; Contrat de professionnalisation ; autres statuts (nous consulter)

Le coût de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO, cette formation est gratuite pour les bénéficiaires en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour plus de précisions, contactez-nous.