

Formation

CAP Cuisine



Restauration – Hôtellerie

Qualités souhaitées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Polyvalence
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour devenir un professionnel qualifié, sachant utiliser les différentes techniques de production culinaire, de réaliser des mets de l'entrée aux desserts, au dressage d'une assiette, capable d'occuper le poste de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration, d'élaborer un menu et d'être au contact de la clientèle.

Compétences visées

Le (la) titulaire du CAP sera capable à l'issue de la formation de :

- 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 culinaire de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à l'envoi des assiettes
- Communiquer dans un contexte professionnel



Niveau d'entrée

15 ans et +, sortie de 3e ou 4e générale ou technologique



Type de formation

Diplômant



Durée

2 ans



Niveau de sortie

CAP ou équivalent



Handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez [notre page dédiée](#).



Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.



Diplôme obtenu

CAP Cuisine (niveau 3)



Coût de la formation

En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

Prérequis :

- 3e générale ou technologique
- 4e générale ou technologique
- Délai d'accès à la formation : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet cfa.lemans.sarthe.cci.fr (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



CFA CCI Le Mans Sarthe

132 rue henri champion 72100 Le Mans

02 43 40 60 60

cfa.lemans.sarthe.cci.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



La formation

1 Programme

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques de cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire, Géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Contrôle continu en cours de formation (CCF) et certification au bout des 2 ans
- Diplôme : CAP Cuisine (niveau 3)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP 38430 du diplôme](#)
- Validation blocs de compétences possibles : non

Et après ?

6 Poursuite de formation

Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant
Certificat de spécialisation Employé Traiteur
Bac Pro Cuisine
Brevet professionnel Cuisinier

7 Métiers & entreprises

Les métiers

- Commis de cuisine
- Cuisinier(ère)

Les entreprises

- Restaurants gastronomiques
- Restaurants traditionnels

Partenaires

