



# CAP Cuisine



## Compétences globales

**Le titulaire du Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines.**

**Sous l'autorité d'un responsable :**

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Objectifs de formation

### Organisation de la production de cuisine

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

### Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

## Règlement d'examen

*Les épreuves se passent en examen ponctuel.*

EP1 : Organisation de la production de cuisine (technologie, sciences appliquées, CE)

EP2 : Réalisation de la production de cuisine

EP2 : Chef d'oeuvre

EG1 - Français, Histoire-Géographie, Education Civique

EG2 - Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques

EG3 - Éducation Physique et Sportive

EG4 - Langue vivante étrangère (anglais)

EG5 - Prévention Santé Environnement

## Méthodes utilisées

### Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

### Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

## Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

## Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





## Qualités requises

- ◆ Organisé
- ◆ Esprit d'équipe
- ◆ Aisance gestuelle et être rapide
- ◆ Bonne résistance physique, hygiène corporelle rigoureuse
- ◆ Sens artistique
- ◆ Agilité
- ◆ Sens de l'observation

## Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine est accessible aux jeunes étant âgés de 16 ans (ou 15 ans et issu de 3ème) sans autre diplôme préalable.

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

*L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.*

### Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

## Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant:

- Accès direct à l'emploi
  - ◆ A l'issue de la formation  
Commis de cuisine
  - ◆ A moyen terme :  
1er commis  
1/2 Chef de partie, chef de cuisine  
Chef de partie  
Second de cuisine  
Chef de cuisine
- Poursuite d'étude
  - ◆ BP Arts de la cuisine (proposé à l'IFP 43)
  - ◆ MC Cuisinier en desserts de restaurant (proposé à l'IFP 43)

## Infos pratiques



**Public cible:**

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier.

Jeunes issus de 3ème.



**Diplôme:**

CAP, niveau 3.



**Type de formation:**

Formation en alternance,  
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



**Durée:**

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



**Tarif:**

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)



Cuisine pédagogique - IFP 43

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)

## Plus d'information



**Institut de Formation Professionnelle 43**  
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)