

CAP Cuisine

Code RNCP : 38430

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 01/09/2023



**CFA de l'Hôtellerie
Restauration**
5 Rue de la gare
68000 - COLMAR
Tél.: 03 89 41 17 70

L'apprenti(e) réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère réception et stockage des marchandises.

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un met. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température.

Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, ...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune sortant de 3^{ème}, âgé de 15 à 30 ans.
- Peuvent devenir apprentis les jeunes qui atteignent l'âge de quinze ans (entre la date de la rentrée scolaire et le 31 décembre) et qui sont inscrits, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation pris en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

840 heures de formation en Centre réparties sur 2 ans

Alternance de 3 jours tous les quinze jours

Démarrage de la formation : septembre - octobre.

Contenus de la formation

Un test de positionnement est effectué à la rentrée pour adapter, si nécessaire, le parcours.

Domaine professionnel :

- . Travaux pratiques
- . Technologie cuisine
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées
- . Prévention Santé et Environnement (PSE)

Domaine général :

- . Français - Histoire-Géographie
- . Mathématiques/Sciences physiques et chimie
- . Langues vivantes étrangère (Allemand ou Anglais)
- . Education physique et sportive

Modalités d'évaluations

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF et en contrôle continu (bulletins semestriels)
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours
Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

Poursuite de formation

Avec le CAP Cuisine, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :

En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR

- . Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant en 1 an
- . Certificat de Spécialisation Employé Traiteur en 1 an
- . Brevet Professionnel Arts de la Cuisine en 2 ans
- . CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie, Café, Restaurant en 1 an

Poursuite d'études externes

- . BAC PRO Cuisine



Résultats aux examens
Session 2025 : 91 %

Débouchés professionnels

Le CAP Cuisine permet d'intégrer directement la vie active. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)

Après quelques années d'expérience, vous pourrez prétendre à des postes de chef de partie, second. A terme, vous pourrez également, créer ou reprendre un restaurant.

Centre de Formation de l'Hôtellerie Restauration - 5 rue de la gare - 68000 COLMAR - Tél. : 03 89 41 17 70

Mail : info@cfahotrest-colmar.com - SIRET : 449 936 715 00019 - RNE : 068 1983 L

Code activité : 44680290968

Màj sept.24