CAP - Cuisine

> Maîtrisez les fondamentaux de la cuisine pour préparer, cuisiner et dresser des plats de qualité

- **Apprentissage**
- **CAP - Cuisine**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 6 mois à 3 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- MAÎTRISER les techniques culinaires de base
- ASSURER la production culinaire et sa distribution en appliquant les techniques professionnelles
- CONTRIBUER à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- RESPECTER les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Organiser la production de cuisine
- BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine
- BC03 - Français et histoire - géographie - Enseignement moral et civique
- BC04 - Mathématiques et physique - chimie
- BC05 - EPS (Éducation Physique et Sportive)
- BC06 - PSE (Prévention Santé Environnement)
- BC07 - Langue vivante étrangère
- BC08 - Langue vivante (bloc facultatif)
- BC09 - Mobilité (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CAP - CUISINE

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP38430

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 15/11/2023

Débouchés :
Le titulaire du CAP Cuisine peut être employé en tant que cuisinier dans tous types d'établissements de restauration d'hôtellerie et de collectivité. Ils peuvent travailler dans des restaurants traditionnels, gastronomiques, brasseries, traiteurs, restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, des trains et à domicile.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

Exemples de formations :

- CS restauration collective
- CS desserts de restaurant
- CS employé traiteur
- CS sommellerie
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- Bac pro cuisine
- BP arts de la cuisine
- BP boucher
- BP charcutier-traiteur

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- Aucun prérequis

- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation compris entre 100 et 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/cap-cuisine-for-01035**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006