

# CAP CUISINE

N° RNCP : RNCP26650

## DIPLOME DU MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE (CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE) - NIVEAU 3

Le/La titulaire du CAP Cuisine

réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises).

Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets.

Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température.

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

Il/elle est capable d'élaborer un menu.

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

### Objectifs

Le/la titulaire du CAP Cuisine sera capable de :

- Réaliser les préparations préliminaires des aliments
- Réaliser les 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 la formation

- La formation est dispensée sur 2 ans, soit 812 heures
- Une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise (Le calendrier prévisionnel de la formation peut être modulé d'ici à la rentrée 2024 en fonction des besoins du secteur)

### Inscription, modalités et délais d'accès

- Sur dossier, entretien de motivation et test de positionnement.
- Dès la sortie de 3<sup>ème</sup>
- En alternance, formation accessible de 16 à 29 ans
- Personne en situation de handicap et besoins spécifiques : contactez-nous pour être mis en relation avec notre référent handicap

Dossier téléchargeable sur : [egd-normandie.fr](http://egd-normandie.fr)

### Passerelles, équivalences et poursuites d'études

- Possibilité de poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4 (exemples : BAC PRO Arts de la cuisine, BAC PRO Cuisine ou à une spécialisation comme une Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant, Complémentaire Sommelier)
- Équivalences du CAP : Diplôme de niveau 3



### Métiers visés

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

## CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements professionnels :

#### Compétences visées :

Bloc de compétences 1 :  
Réceptionner, contrôler et stocker la  
marchandises

Bloc de compétences 2 :  
Collecter l'ensemble des informations  
et organiser sa production culinaire

Bloc de compétences 3 :  
Préparer, organiser et maintenir en état  
son poste de travail

Bloc de compétences 4 :  
Maîtriser les techniques culinaires de  
base et réaliser une production

Bloc de compétences 5 :  
Analyser, contrôler la qualité de sa  
production, dresser et participer à la  
distribution

Bloc de compétences 6 :  
Communiquer dans un contexte  
professionnel

### Enseignements généraux :

- Français
- Histoire/Géographie
- Enseignement Moral & Civique
- Mathématiques & Sciences
- Anglais
- Éducation Physique & Sportive
- Prévention Santé Environnement

## Contact

 06 88 37 54 22

 [contact@ecole-egd.fr](mailto:contact@ecole-egd.fr)

 [www.ecole-egd.fr](http://www.ecole-egd.fr)



## Statut et coût de la formation

- Contrat d'apprentissage : formation prise en charge par l'employeur dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Autres : nous consulter

## Modalités d'évaluation

### Possibilité de valider la certification par bloc de compétences :

- **EP1 - Organisation de la production de cuisine** : Coef 4, forme : écrit - durée 2h
- **EP 2 - Réalisation de la production de cuisine** : Coef 14, forme : pratique - durée 6h
- **EG1 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique** : Coef 3, forme : écrit et oral - durée 2h15
- **EG2 - Mathématiques & Sciences** : Coef 2, forme : écrit - durée 2h
- **EG3 - Éducation physique et sportive** : Coef 1
- **EG4 - Langue vivante** : Coef 1, forme : oral - durée : 20 minutes
- **Epreuve facultative - LV2** : forme : oral - durée : 20 minutes

## Modalités et moyens pédagogiques :

- Cours en présentiel
- Examens blancs et évaluations formatives avec bulletins de notes semestriels
- Mise en situation professionnelle : plateaux techniques
- Centre de ressources pédagogiques
- Ateliers individualisés
- Équipements informatiques, vidéoprojecteurs, TBI
- Amphithéâtre
- Ressources digitales
- Validation possible par bloc de compétences