CAP Cuisine

La formation sera assurée par :
- Des professionnels expérimentés de la restauration, qui partagent leur savoir-faire terrain et les réalités du métier.
- Des enseignants spécialisés, experts en pédagogie et techniques culinaires.

LA FORMATION

Objectif(s)

Identifier et sélectionner les produits par famille, en maîtrisant leurs caractéristiques, leurs usages en cuisine et les techniques de base des arts culinaires (découpe, assaisonnement, associations de saveurs).
Gérer les approvisionnements : établir des commandes précises (quantités, qualités, coûts), réceptionner et stocker les denrées en respectant les règles de traçabilité et de rotation des stocks.
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, bonnes pratiques, nettoyage et désinfection) pour garantir un environnement de travail conforme aux normes en vigueur.
Organiser votre poste de travail de manière efficace : optimiser l'espace, préparer le matériel et les ingrédients en amont, et respecter les temps impartis pour une production fluide.
Maîtriser les techniques de confection :
- Préparer les denrées brutes (épluchage, découpe, parage, etc.) avec précision.
- Cuire les aliments selon les méthodes adaptées (saisir, poêcher, rôtir, etc.) en contrôlant les températures et temps de cuisson.
- Remettre en température les plats sans altérer leur qualité, en respectant les protocoles de sécurité et de saveur.

Contenu

Module 1 : Compétences professionnelles (453h)
RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine
- Maîtrise des techniques culinaires (préparation, cuisson, dressage)
- Confection de plats à partir de denrées brutes ou semi-élaborées

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine
- Approvisionnement et stockage des matières premières
- Organisation de la production (planification, optimisation des flux)
- Commercialisation et distribution des préparations culinaires

Sciences et réglementation appliquées
- Sciences de l'alimentation (nutrition, conservation, transformations)
- Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP, normes sanitaires)
- Gestion des coûts et des stocks

Savoir-être et environnement professionnel
- Comportements professionnels en restauration (rigueur, travail d'équipe)
- Sauvetage secourisme du travail (SST)
- Anglais professionnel (vocabulaire technique, échanges en contexte)
- Lutte contre les discriminations et promotion de l'égalité

Module 2 : Enseignement général (219h)
RNCP38430BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Français (communication écrite/orale, compréhension de consignes)
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie

- Calculs professionnels (coûts, conversions, gestion des quantités)
- Sciences physiques et chimiques (réactions culinaires, conservation)

RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement
- Construction du projet professionnel
- Découverte du secteur (organisations, métiers, attentes employeurs)
- Prévention santé environnement (PSE)

Résultat(s) attendu(s) et modalité(s) d'évaluation

CAP Cuisine (Niveau 3)
RNCP38430
Certificateur(s) : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
Pour en savoir plus sur les caractéristiques de la certification préparée, consulter la fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

Modalités d'évaluation des acquis
Evaluation en cours de formation (sous forme de CCF).
Questions orales ou écrites (QCM…).
Mise en situation.
Fiches d'évaluation.
Dossier à réaliser.
Produits types à fabriquer.
Oral avec un jury professionnel.
Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

Organisme responsable

GRETA de Besançon
35 Avenue de Montrapon, 25000 BESANÇON
Siret : 19250011400025 - N° d'activité : 4325P000725
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (Circ. n°2006-10 du 16.3.06 -BOT n°20016-4 du 30.4.06-)
www.greta-besancon.com

INFO(S) +

Taux de réussite
100 % de réussite à l'examen pour l'année 2024 sur 8 candidats.
Taux d'insertion
76 % d'insertion dans l'emploi pour l'année 2024 sur 8 candidats.
Taux d'insertion dans le(s) métier(s) visé(s)
90 % d'insertion dans le(s) métier(s) visé(s) pour l'année 2024 sur 8 candidats.
Suite(s) de parcours / Equivalence(s) / Passerelle(s)
TP Chef de cuisine restauration collective
Bac pro Cuisine
Bac techno STHR : Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration
BP Arts de la cuisine
MC CDR : Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant
CAP/BP Pâtisserie
MC Traiteur

Prochaine(s) session(s) de formation

BESANÇON
Formation en présentiel

Lieu de la formation
Lycée Professionnel Condé
5 place Marulaz
25020 BESANÇON

Durées
- Durée indicative : 1162 Heure(s)
- Durée totale : 1162 h (dont 672 h en centre)

Public(s) (H/F)
Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)
Niveau d'entrée exigé : Niveau 3
Cohérence du projet projet professionnel.
Aptitude physique : capacité à tenir la station debout prolongée.
Niveau 3 en enseignement général.
Forte motivation.
Expérience dans ce domaine d'activité souhaitée.
Disponibilité pour travailler en soirée et/ou week-end.
Accepter le travail avec des horaires décalés.

Effectif
De 8 à 12

Modalité(s) de formation
- Pédagogie par alternance
- En centre

20 semaines en centre et 14 semaines en entreprise.

- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

Moyen(s) et modalité(s) pédagogique(s)
- Document pédagogique
- Ressources numériques
- Travaux pratiques

Alternance :
- de mise en situation professionnelle en cuisine pédagogique .
- d'enseignements théoriques .
Pédagogie active :
- Apprentissage par projets élaboration de menus, gestion d'un service complet)
- Travail collaboratif en équipe pour reproduire les conditions réelles d'une cuisine professionnelle.
- Évaluations formatives régulières .

Modalités d'accès
- Admission après entretien
- Admission après test

Dossier de candidature :
- CV et lettre de motivation.
- Pour les mineurs : autorisation parentale.
Tests et entretiens :
- Test de positionnement (français, mathématiques, logique)
- Entretien individuel
- Immersion ou stage d'observation le cas échéant pour confirmer le projet professionnel

Coût de la prestation
Prise en charge possible en fonction de votre statut.
Pour information, cette formation est éligible au CPF, retrouvez-la sur :
https://www.moncompteformation.gouv.fr
Coût total max. : 8 736.00 EUR TTC
Organisme non assujetti à la TVA

Organisme formateur

Prochaine(s) date(s)

Du 14/09/2026 au 28/05/2027
Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription
Inscriptions fermées, contactez l'organisme de formation

GRETA de Besançon
35 Avenue de Montrapon 25000 BESANÇON
Siret : 19250011400025

Contact(s)

Cecile MAGU - Conseiller(-ère) en Formation Professionnelle
Tél. : 03 81 88 93 80 - cecile.magu@greta-besancon.com

Référent handicap

Cedric CHASSARD - Tél. : 03 81 88 93 83 - cedric.chassard@greta-besancon.com