MÉTIERS DE LA CUISINE

Mise à jour : 17/06/2026

CAP Cuisine

Le CAP cuisine permet d'occuper un poste de commis de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale, collective, gastronomique ou dans des entreprises annexes à l'industrie hôtelière.

Dates
1er septembre 2026 au 30 juin 2028

Durée
910 h de formation en centre en alternance sur 2 ans (possibilité d'adapter le parcours sur 1 an soit 455 h selon le profil du candidat) - En présentiel

Tarifs
Nous consulter - Fiche RNCP 37553 - CAP Cuisine - Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2023.

Possibilités de financement
Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, CPF

Lieux
BRIANÇON

Contact
Stéphanie DECK
07 88 44 79 52
s.deck@cci05formation.fr

Référent Handicap
Aurélie THAVEAU
06 49 48 72 57
a.thaveau@cci05formation.fr

Modalités d'accès
Dossier d'inscription, puis entretien individuel

Délai d'accès
Candidature à fournir avant le :
31/08/2026

Blocs de compétences
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : RNCP37553BC01-Organisation de la production de cuisine / RNCP37553BC02-Préparation et distribution de la production de cuisine / RNCP37553BC03-Français, Histoire-Géo et Enseignement moral et civique / RNCP37553BC04-Mathématiques et physique-chimie / Prévention-santé-environnement / RNCP37553BC07-Langue vivante étrangère.

Équivalence
Aucune

Passerelles
Aucune

Suite de parcours
Brevet Professionnel (BP) Arts de la cuisine

Publics

Tous publics.

Objectifs

S'approprier les techniques, les compétences, les savoir-faire nécessaires à l'obtention du CAP Cuisine afin de pouvoir occuper un poste de production en cuisine, notamment :

- Connaître les produits alimentaires et gérer l'approvisionnement
- Savoir préparer légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un met ou assembler des produits
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- Savoir réaliser des préparations chaudes et froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...) et les mettre en valeur lors du dressage
- Savoir élaborer un menu
- Acquérir les techniques d'entretien d'un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Pré-requis

Projet professionnel en accord avec les objectifs de formation.

Aptitude physique, station debout, horaires décalés, condition de travail au chaud et au froid.

Savoir lire, écrire, compter.

Pour les candidats hors apprentissage, avoir réalisé 14 semaines de stage en entreprise avant le 14/11/2026 (nous consulter).

Programme

MODULE 1 - Découverte du milieu professionnel
MODULE 2 - Technologie culinaire
MODULE 3 - Travaux pratiques
MODULE 4 - Français
MODULE 5 - Histoire géographie et enseignement moral et civique
MODULE 6 - Mathématiques, sciences physiques et chimiques
MODULE 7 - Prévention, santé, environnement
MODULE 8 - Langue vivante (anglais)

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance de travail pratique en cuisine d'application et d'acquisitions théoriques en salle. Matériel spécifique de cuisine. Mise à disposition d'ordinateurs. Moyens audiovisuels, vidéoprojection.

Méthodes pédagogiques

- Remise à niveau et/ou séance informative
- Appui pédagogique
- Appui à la recherche d'emploi

Préparation aux examens

Mise en situation d'examens, tests techniques.

Validation

CAP Cuisine organisé et délivré par l'Education Nationale. Inscription des candidats par le centre auprès de l'Académie d'Aix-Marseille.

Encadrement pédagogique

Taux de satisfaction
Sessions 2023-2025 : 91%

Taux de réussite
Sessions 2023-2025 : 83% (12 inscrits et présents à l'examen dont 5 en parcours sur 1an)

Nombre de stagiaires
Sessions 2023-2025 : 12 dont 10 apprentis et 1 contrat de professionnalisation

Taux d'abandon/interruption
Sessions 2023-2025 : 0%

Taux d'insertion
Sessions 2023-2025 : 85,7%

Aller plus loin

Plus d'information sur France Compétences : RNCP37553 - CAP - Cuisine - France Compétences (francecompetences.fr)

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

Débouchés

Commis cuisinier, cuisinier

Les +

Cuisine pédagogique entièrement équipée, au sein du centre de formation.

Cours théoriques, démonstrations et travaux pratiques en alternance avec des périodes en entreprise. Moyens audiovisuels et informatiques.

Formateur Cuisine, passionné et très expérimenté (35 ans d'enseignement).