

Le CAP Cuisine

Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale, et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son poste de travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits. Le titulaire du CAP Cuisine peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée ainsi qu'une bonne résistance physique.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP 37553

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

Prérequis

Avoir 16 ans ou plus ou bien, avoir moins de 16 ans et fournir un certificat de fin de scolarité au collège.

Objectif général

Obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnel Cuisine

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra savoir :

- Identifier et utiliser les documents d'approvisionnement
- Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires aux réalisations
- Organiser son poste de travail
- Maîtriser les techniques de production culinaire (préparation préliminaires des denrées, cuissons et remises en températures, appareils de base)
- Connaître l'histoire de la cuisine, le vocabulaire culinaire
- Maîtriser les goûts et les odeurs à travers son propre palais et son nez
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

<https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexdfdd.html>

Durée de la formation

800 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles et couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Spécialité « Cuisine » du certificat d'aptitude professionnel			Candidat			
			Scolaire (Établissement public ou privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) Formation professionnelle continue (Établissement public)		Scolaire (Établissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (Établissement privé) Enseignement à distance Candidat individuel	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF ¹	Ponctuel écrit	2 h 00	
EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine	UP2	13 ²	CCF	Ponctuel pratique et oral	5 h 00	
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10min) +15min ³	
EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	CCF	Ponctuel écrit	1 h 30	
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuel		
EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4	1	CCF	Ponctuel écrit	1 h 00	
EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 ⁴	
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL FACULTATIVES <i>Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuves(s) facultative(s)</i>						
EF1 - Langue vivante facultative ⁶	UF1	1 ⁵	Ponctuel oral	12 min	Ponctuel oral 12 min	
EF2 - Mobilité ⁷	UF2	1 ⁵	Ponctuel oral	20 min	-	

¹ CCF : Contrôle en cours de formation
² dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.
³ dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie -enseignement moral et civique
⁴ dont 6 min d'oral individuel
⁵ Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme
⁶ La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.
⁷ Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

Débouchés professionnels

Dans les secteurs de la restauration commerciale, collective ou dans les entreprises connexes à l'industrie hôtelière le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste de commis qui assiste le cuisinier. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, le titulaire du CAP Cuisine pourra accéder progressivement à des postes de responsabilités.

Code ROME : G1602

Poursuite d'études

CAP connexes (pâtissier RNCP35316, charcutier RNCP37532, ...)

Brevet professionnel Arts de la Cuisine (RNCP34956)

Bac Pro Cuisine (RNCP37910)

Mentions Complémentaires : Arts de la cuisine allégée (RNCP4083), Cuisinier en desserts de restaurant (RNCP6981)