



Centre de Formation Notre-Dame
Site du Château des Vaux

CAP CUISINE en 2 ans



Formation inscrite au RNCP 38430

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

Le ou 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, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés. 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 de l'assiette. 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. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Dates de la prochaine session : Septembre 2026 à Juin 2028

Formation par apprentissage

Prérequis

- Avoir 15 ans révolus au 31 décembre de l'année d'entrée en apprentissage,
- Niveau scolaire/niveau de compétences nécessaire à l'entrée de la formation : Classe de 3ème de l'enseignement général ou spécifique, un CAP ou une seconde.

Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel qualifié. Il doit être capable de :

- contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

- **Programme de la formation :**

Matières	Nombre d'heures / semaine / an
Français/Histoire Géographie	4,5
Enseignement Moral et Civique	0,5
Anglais	3
Prévention Santé Environnement	2
Mathématiques/Sciences	4
Arts Appliqués	1
Education Physique et Sportive	2
Pratique	9
Technologie Professionnelle	2
Gestion	2
Sciences Alimentaires	2
Chef d'œuvre	2
Suivi de l'apprentissage	1

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

- Enseignement général : français histoire géographie, enseignement moral et civique, prévention santé environnement, anglais, mathématiques sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués.
- Enseignement professionnel : travaux pratiques, gestion et sciences appliquées, technologie professionnelle.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

Moyens et outils utilisés :

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs. Une tablette tactile est prêtée à l'apprenti(e) pendant toute la durée de la formation.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en Contrôle de Cours de Formation.
Possibilité de valider en blocs de compétences (unités capitalisables) : Non

Nombre de participants par session

12 places au maximum.

Suites de parcours

- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- Certificat de Spécialisation Traiteur
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant
- Certificat de Spécialisation Art de la cuisine allégée
- Après l'obtention du CAP Cuisine, il est possible d'intégrer la première baccalauréat professionnel Cuisine (deuxième année)

Débouchés

Cuisinier, commis de cuisine dans différents secteurs d'activité :

- Restauration commerciale
- Restauration collective,
- Entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Durée

- 840 heures,
- 12 semaines en centre de formation par an, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Passerelles et équivalences : pour un apprenti ayant déjà effectué ou commencé un parcours de niveau égal ou supérieur, une évaluation sera faite pour vérifier s'il peut bénéficier d'un allègement de parcours.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).

La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO ou le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) : nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Nous consulter

Résultats de la session de formation

Nos résultats pour l'année 2025 :

CAP Cuisine	
Promo 2025 3 apprentis	
Taux d'obtention	100,00%
<i>Nbre d'apprentis admis sur nombre d'apprentis présentés à l'examen</i>	
Taux d'insertion professionnelle des sortants	100%
<i>Parmi les apprenants présents à l'examen et ne poursuivant pas d'études, % qui ont un emploi 6 mois après leur formation</i>	

Taux de recommandation par les jeunes : 85% sur un panel de 54 apprentis ayant répondu au questionnaire de satisfaction réalisé en fin d'année.

Les indicateurs de résultat de ces diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site [https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP\\$22139\\$CAP](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/formation?formation=CAP22139CAP)

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).
- ...

Contacts :

Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 ou 02 37 53 80 83

Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70

of.notredame@apprentis-auteuil.org