



Délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale  
Code de l'éducation, articles D337-1 à D337-25-1

Arrêté du 17/03/2016 modifié fixant les unités  
générales du certificat d'aptitude professionnelle  
et définissant les modalités d'évaluations de  
l'enseignement général JORFN N°0084 du  
9/04/2016

Code NSF : 221t  
Formacode : 42752  
Code RNCP : 37553

## CAP CUISINE

### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Premier commis • Chef de partie ou adjoint au Chef de cuisine
- Chef de cuisine • Chef gérant • Responsable de production

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Cuisine • Brevet professionnel (BP) Art de la cuisine
- Mention complémentaire (MC) Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Employé traiteur • MC Arts de la cuisine allégée

### PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

#### Contenu

#### Des modules généraux :

- EG1 : Français, Histoire-géographie, Éducation civique et morale
- EG2 : Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- EG3 : Éducation physique et sportive

#### Des modules professionnels

- EP1 : Organisation de la production de cuisine
- EP2 : Réalisation de la production de cuisine

#### Méthode

- **Méthode active et participative** : alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- **Échanges à partir des expériences en entreprise et de situations** visites d'entreprises, intervention de professionnels...
- **Mises en situations et exercices** : Actions en sous-groupe
- **Accompagnement à la construction d'un projet individuel réfléchi et cohérent.**

Cette formation se déroule en 2 ans :  
1ère et 2ème année.

Le principe de l'alternance se traduit par  
le rythme de 3 semaines en entreprise,  
suivies de 1 semaine à la MFR.

Les périodes professionnelles se  
déroulent toutes au sein l'entreprise  
dans laquelle le jeune est salarié en  
contrat d'apprentissage.

Durée de la formation :

1ère année 13 semaines soit 450 heures  
2ème année : 13 semaines soit 450 heures

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, l'apprenant sera  
apte à :

- Occuper un poste dans tous types de cuisine.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'établissement et à son bon fonctionnement

- Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques appropriées, et dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

- Adapter sa pratique professionnelle au respect de l'environnement

### MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR L'ÉVALUATION DU NIVEAU D'ATTEINTE DES OBJECTIFS

- Tutorat de chaque apprenant
- Entretiens téléphoniques avec le maître d'apprentissage et visites en entreprise
- Contrôles en cours de formation (CCF) uniquement

- **CONDITIONS D'ENTRÉE**
- **Public : 16 -29 ans**
- avoir effectué une première année
- **MODALITÉSD'ACCÈS/DÉLAIS**
- Inscription ouverte toute l'année
- Titulaire d'un contrat d'apprentissage : délai d'accès 10 jours

Formation accessible aux  
personnes en situation de  
handicap ou en difficultés  
d'apprentissage. Nous consulter.

### COÛT LA FORMATION

En apprentissage, le coût de la  
formation est pris en charge par  
l'OPCO de l'entreprise.

Restent à la charge de l'apprenti  
les frais hébergement et restauration  
voir sur le site internet de la MFR.

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES