

# Certificat d'aptitude professionnelle cuisine

CAP CUIS

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP cuisine sera capable de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, de respecter l'environnement, de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Programme

### COMPETENCES

#### Bloc 1 - Organiser la production de cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

#### Bloc 2 - Préparer et distribuer la production de cuisine

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

Communiquer en fonction du contexte professionnel

#### Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

#### Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie

#### Bloc 5 - Éducation physique et sportive

#### Bloc 6 - Prévention-santé-environnement

#### Bloc 7 - Langue vivante étrangère

#### Bloc 8 - Langue vivante (facultatif)

#### Bloc 9 - Mobilité (facultatif)

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant se former au métier de cuisinier.

### Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

### Adresse

**Brest - IFAC Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



## Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

# Les conditions d'admission

## Prérequis

En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Préparer les ingrédients (taillage, tournage, hachage) / Employer des méthodes de cuisson appropriées aux réalisations demandées / Connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, leur composition, les conditions de leur utilisation / Préparer des appareils (farces, marinades), Utiliser les outils de base et les matériels techniques

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

Pour un contrat d'apprentissage : Examen par contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible.

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique en cuisine, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

## Perspectives métiers

Commis de cuisine / Cuisinier / Cuisinier en restauration collective ...

Pour en savoir plus sur le métier de cuisinier, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

## Poursuite d'études

En 1 an : CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant, CAP pâtissier, CS cuisinier en desserts de restaurant, CS employé traiteur ; en 2 ans : BP arts de la cuisine, Bac pro cuisine

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

**Intitulé** : CAP - Cuisine - MINISTERE DE  
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Code RNCP** : 38430 - JO du 21/12/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contacts



**SERVICE développement et promotion**

[ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr)

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - [ifac@ifac-brest.fr](mailto:ifac@ifac-brest.fr) - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



**Brest cedex 9**

- Nous contacter