

Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine - 1 an

CAP Cuisine - 1 an

APPRENTISSAGE

Objectif de formation

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable : il assure la production culinaire et sa distribution ; il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ; il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Programme

Enseignement professionnel

- Technologie cuisine
- Sciences appliquées (alimentation, hygiène, équipements)
- Gestion appliquée
- Production de cuisine
- Sauveteur, secouriste du travail (SST)
- Prévention, santé, environnement

Enseignement général

- Anglais

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Lycéen Etudiant Demandeur d'emploi

Durée

1 Année dont 402 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

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

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Les points forts de la formation

- Suivi pédagogique : Relation étroite avec l'entreprise d'accueil et accès à une plateforme d'échanges. Prise en compte des besoins spécifiques.
- Accompagnement personnalisé : Un coaching sur mesure à chaque étape, de la construction du projet à la recherche d'alternance.
- Mobilité européenne : Stage possible de 4 à 6 mois en Europe après la formation, dans le cadre du programme Erasmus+.
- Réseau d'entreprises : Un accès privilégié à des offres d'alternance grâce à la force du réseau CCI.
-

Les conditions d'admission

Prérequis

Toute personne en reconversion et titulaire d'un diplôme de niveau 3.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, BEP - Niveau 3

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

Modalités d'entrée

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Préinscription en ligne sur le site Internet, dossier de candidature, entretien de motivation et validation du projet professionnel, signature d'un contrat d'alternance avec une entreprise.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Organiser la production de cuisine ; Préparer et distribuer la production de cuisine.

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Examen en fin de formation de l'Éducation nationale. La certification est accessible par blocs de compétences. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes. Cette formation est accessible par la voie de la VAE.

Modalités pédagogiques

Pédagogie active et participative ancrée dans le monde professionnel centrée sur l'apprenant. Mise en œuvre des projets pédagogiques qui aident l'apprenant à mieux s'intégrer dans la vie active en développant des compétences utiles au monde du travail. Mise à disposition de plateaux techniques et équipements en adéquation avec la réalité et les évolutions du monde de l'entreprise/du travail

Perspectives métiers

Commis de cuisine - cuisinier

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 11/05/2026

Intitulé : CAP cuisine - MINISTERE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Code RNCP : 38430 - JO 15/11/2023

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

Contacts



SITE RENNES

cci.formationcontinue@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

Les sessions



Bruz

- Nous contacter