

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

Tarif(s) net de taxe

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

- Acquisition d'une expérience professionnelle concrète
- Validation d'un diplôme de l'Education Nationale
- Accompagnement individualisé à la poursuite d'études
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
- Aménagement des parcours pour les apprentis concernés (FLE, DYS, RQTH)

Les conditions d'admission

Prérequis

3ème validée ou 16 ans révolus

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

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

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

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

▶ ALTERNANCE

Modalités d'évaluations

Évaluation et contrôle en cours de formation (CCF) en centre et en entreprise. Examen en fin de formation de l'Education nationale. Le candidat bénéficie d'un suivi et d'un accompagnement en entreprise. Pas de certification par blocs de compétences (sauf cas contraire).

Modalités pédagogiques

Pédagogie de l'alternance. Apports théoriques et méthodologiques, nombreux exercices d'application s'appuyant sur des situations réelles, pédagogie active et participative.

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 Desserts de restaurant, CS employé traiteur ; en 2 ans : BP arts de la cuisine, Bac pro cuisine

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 09/02/2026

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

Contact



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/>

