

Certificat d'aptitude professionnelle cuisine

CAP CUIS

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À 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

Nous consulter

Adresse

Site de Saint-Malo

66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

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

Les points forts de la formation

- Possibilité d'aménagement des parcours (FLE, DYS, RQTH)
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques

Les conditions d'admission

Prérequis

Sortie de Troisième

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

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, 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.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

Les sessions



Saint Malo

- Nous contacter

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

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 : 22/01/2025

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

Contacts



BESNARD Maud

mbesnard@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus Saint-Malo - N° SIRET 13002280900110 - N° d'activité 53351000435
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

