formationplus méditerranée

RESTAURATION

CAP Cuisine
(en alternance)
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

Mise à jour le : 28.07.2026 Par AA - Taux de réussite 2026 : pas de candidat

RNCP38430, certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistré le 01.09.2024, date d'échéance : 31.08.2028

OBJECTIF :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

PUBLIC :
Tout public
«Centre de formation accessible au public en situation de handicap»

PRÉ-REQUIS :
Aucun pré requis

DÉLAIS D'ACCÈS :
L'entrée en formation se fait dans la période de début septembre à fin décembre, afin de conserver une durée de formation standard.
Le début des cours pour les premières années a habituellement lieu début septembre
La date de début de formation peut précéder la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois ; dans ce cas, le CFA assistera l'apprenant dans la recherche d'un employeur
A contrario, l'entrée en formation peut être postérieure à la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois, c'est le cas généralement quand le contrat est signé en juin, juillet et août

DÉLAIS DE RÉPONSE :
48 heures
Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

MODALITÉS D'ACCÈS :
Processus d'inscription à l'action
Prise de rendez-vous par mail ou via appel téléphonique, prise en compte de la candidature. Votre formation pourra commencer après signature du contrat d'apprentissage

PARCOURS PASSERELLE :
https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-cuisine

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

LIEU DE FORMATION :
Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat, 66000 Perpignan

TARIF :
Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO

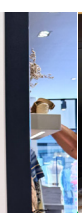
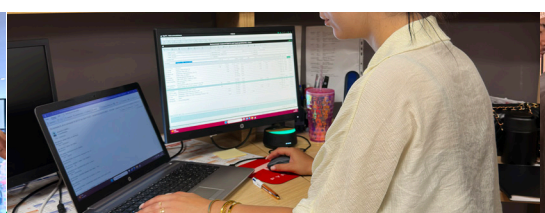
FORMATEUR :
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions

DURÉE DE LA FORMATION :
816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :
Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION :
Évaluation tout au long de la formation

- Passage d'examen sous forme ponctuelle
- Examen terminal sous forme d'étude de cas, examen écrit, orale et évaluation professionnelle en mise en situation pratique
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle


Programme de la formation

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES

Bloc 1. Organisation de la production de cuisine
- Les grandes familles de produits alimentaires
- Les fournisseurs
- Les stocks et les approvisionnements
- L'approche économique
- Les locaux
- Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine

Bloc 2. Préparation et distribution de la production de cuisine
- L'organisation du poste de travail
- Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux
- Les règles et pratiques en matière de développement durable
- Des éléments de culture culinaire contemporaine
- Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires
- La cuisine régionale
- Le dressage et l'envoi
- L'approche sensorielle
- L'entreprise

Bloc 3. Prévention Santé Environnement (PSE)
- Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

CONNAISSANCES GÉNÉRALES

Bloc 1. Français / Histoire-Géographie / Enseignement moral et civique Français
- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Histoire-géographie / Enseignement moral et civique
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc 2. Mathématiques / Physique-Chimie
- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir et exécuter une méthode de résolution
- Expérimenter
- Critiquer un résultat, avec argumentation
- Rendre compte d'une démarche ou d'un résultat

Bloc 3. Langue vivante étrangère
- Compétences de niveau A2 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les langues)
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.

