

Inscription au RNCP  
38430

Diplôme Niveau 3

# CAP CUISINE 2 ANS



**Durée de la formation :**  
2 ans en apprentissage

**Rythme de la formation:**  
2 semaines campus  
2 semaines en entreprise de  
septembre à juin



**Pré-requis**  
Etre âgé de 15 à 29 ans  
Après une classe de 3ème  
complète  
  
Formation accessible aux personnes  
en situation de handicap (PSH).  
Accompagnement de notre référent  
handicap lors de l'inscription.



- Profil et qualités indispensables**
- Excellente condition physique (station debout prolongée, amplitude horaire, périodes de "coups de feu")
  - Habileté et dextérité
  - Accepter les rigueurs du travail en équipe
  - Avoir le sens de l'organisation
  - Respecter les normes d'hygiène et de sécurité

## OBJECTIF PRINCIPAL

*Acquérir les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques de la cuisine traditionnelle française.  
Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Cuisine.*

## LE MÉTIER DE CUISINIER

Travail de technicité, d'attention et de sensibilité, la cuisine est le métier le plus connu de l'Hôtellerie-Restauration. C'est aussi l'un des plus durs et des plus exigeants.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Formation courte d'une durée de 2 ans, le CAP Cuisine permet :

- d'acquérir les bases théoriques et pratiques de la cuisine
- d'apprendre à connaître les produits
- de réaliser des plats (entrées, plats, desserts) en utilisant différentes techniques
- de production culinaire
- de préparer des légumes, viandes, poissons avant d'élaborer un mets
- d'apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- de réaliser des préparations chaudes ou froides : hors-d'oeuvres, sauces, desserts
- d'apprendre à entretenir son poste de travail et à respecter les règles d'hygiène
- et de sécurité
- d'agir en respectant l'environnement

## FORMATION

26 semaines de présence au minimum sont obligatoires au campus pendant les deux ans, soit un total de 910 heures de formation dispensées par l'établissement.  
Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec un restaurant de cuisine traditionnelle française.



### Coût de formation

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

**Les + :** gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus



### Évaluation :

Matières générales  
Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au CFA et en entreprise (épreuve écrite, pratique, orale)
- Ponctuel (convocation à date et heure fixes)



### Inscriptions :

- Candidater sur [www.campusbelliard.fr](http://www.campusbelliard.fr)
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier complet et une promesse d'embauche

**Je candidate !**



## CONTENU

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

Technologie cuisine - Connaissance des produits - Technologie Appliquée  
Travaux pratiques - Sciences Appliquées - Prévention Santé et Environnement - Chef d'Œuvre

### ENSEIGNEMENT GENERAL :

Français / Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique - Mathématiques / Sciences  
Anglais - Arts appliqués et culture artistique - Education Physique et Sportive

## EXAMEN FINAL

Au cours de la 2ème année de formation, l'apprenti est évalué et noté 3 fois, au campus et en entreprise, pour la pratique professionnelle et 2 fois pour l'enseignement général.

Ce sont ces notes qui sont prises en compte pour l'examen.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne pour l'ensemble des matières générales et des matières professionnelles
- la moyenne dans les matières professionnelles
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire. Toute absence est éliminatoire.

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

## DÉBOUCHÉS

Le diplôme du CAP Cuisine 2 ans permet :

- d'acquérir une première qualification professionnelle reconnue par la profession
- de démarrer dans la vie active avec un poste de commis de cuisine
- la poursuite d'études est également possible en : Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant (9 mois), FCIL Cuisine Bien-Etre et Durable (9 mois), Bac Professionnel Cuisine (2 ans), Brevet Professionnel Arts de la Cuisine (2 ans).