

CAP Cuisine

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
- CAP
- RNCP 38430
- Date d'enregistrement à la certification : 15 / 11 / 2023

Voie d'accès

Alternance

PUBLIC

- À partir de 15 ans sous conditions et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

PRÉ-REQUIS

Sans condition de diplôme

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en septembre / octobre

OBJECTIFS

- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation et en choisissant les bons produits
- Approvisionner, stocker, organiser le travail et la production
- Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Communiquer en respectant les usages de la profession
- Appliquer les gestes éco-responsables dans le respect du développement durable
- Se sensibiliser aux démarches équitables
- Prendre en compte les spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

TARIFS

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise
- Autre situation : Nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine
- Cuisinier

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et services en restauration
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Desserts de Restaurant
- CAP Commercialisation et Services Hôtel Café Restaurant en 1 an
- CS Employé Traiteur
- BP Art de la cuisine

PASSERELLES

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service Inscription

DURÉE

- 800 heures / 24 mois – durée ajustable selon les antécédents de parcours et diplômes
- Alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Contact

→ Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
-05 49 37 44 96

Lieu de formation

Site de Poitiers - CCI de la Vienne
- Campus 120 - 120 Rue du Porteau 86000 Poitiers

Inscription





Taux de réussite en 2025

85,7 %

Taux de satisfaction en 2025

92 %

Nombre d'apprentis 2024 / 2025

68

D'autres indicateurs sur :
www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

PROGRAMME & CONTENU

Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Éducation civique
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

Pôle 1 – Organisation de la production culinaire

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Pôle 2 – Préparation et distribution de la production culinaire

- 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

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Plateaux techniques, cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques
- Salles informatiques, centre de ressources
- Approche pédagogique par le jeu
- Accompagnement personnalisé

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique)
- Examen blanc
- Examen terminal en mode ponctuel
- Entraînement à l'examen
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par
l'Union européenne



www.campus120.fr



**CAMPUS 120 Poitiers,
CCI de la Vienne & Campus 120
Z.I.République – 120 rue du Porteau
86000 – POITIERS**



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration