

CAP CUISINE



Niveau de diplôme RNCP 38430

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse
- CAP
- 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

Tarifs de la formation

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

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)

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

Débouchés professionnels

- Commis de cuisine
- Cuisinier

Poursuite d'études

- BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION Desserts de Restaurant
- CAP Commercialisation et Services Hôtel Café Restaurant en 1 an
- BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et services en restauration

Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle, se rapprocher du

Contact

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

Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite
en 2024

84 %



Taux de satisfaction
en 2024

100 %



Nombre d'apprentis
2023/2024

38

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

Programme & Contenu

Enseignement Général

- Mathématiques et Physique Chimie
- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- 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
- Exprimer ses talents avec le chef d'oeuvre (conception et réalisation)

Méthodes et 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'évaluations

- 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



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine



Cofinancé par
l'Union Européenne



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 +45 ans 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

CCI de la Vienne - CAMPUS 120

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication

SIREN 188 600 035



Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 5 mars 2025



www.campus120.fr

