



# CAP CUISINE

RNCP 38430

Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023

*Modifié le 10/11/2024 – Version 5*

## Certificateur :

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports.

## Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

AKTO Entreprises et salariés des services à forte intensité de main d'œuvre.

## Durée :

- Formation en alternance en 2 ans ou 1 an (pour les positionnés ayant déjà un diplôme au minimum de niveau 3),
- 400 heures/an en Centre de Formation/CFA.

## Objectifs de la formation :

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

## Prérequis nécessaires pour participer à la formation :

- Admission post 3ème,
- Être âgé de 15 ans au minimum.

Les jeunes de 14 ans qui auront 15 ans entre la rentrée scolaire et le 31 décembre qui suit peuvent débiter leur formation sous statut scolaire. Ils pourront signer un contrat d'apprentissage une fois qu'ils auront atteint les 15 ans.

## Voie d'accès :

- Après un parcours de formation sous statut scolaire ou en alternance,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

## Débouchés :

- Accès direct à l'emploi : Le CAP Cuisine est destiné à former de jeunes garçons ou filles aux métiers de la production culinaire avec un éventail de choix de carrière,
- Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder à des postes à responsabilité.

## Poursuite d'études :

- Bac Pro Cuisine en 2 ans (entrée directement en 1ère Bac Pro),
- Certificat de Spécialisation Employé Barman,
- Certificat de Spécialisation Employé Traiteur,
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant, ...

## Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation :

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation,
- Nombre de candidats : 6,
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

## Moyens pédagogiques et techniques :

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéoprojecteurs, écrans tactiles en salle de cours et ateliers,
- Plateaux techniques : cuisine d'application, cuisine collectivité, économat avec divers matériels : fours mixte, fours frima, sauteuses, tours réfrigérées, pianos, planchas, mixeurs, cutters, blenders, batteurs mélangeurs, cellules de refroidissement, batteries de cuisine complètes ...

## Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation :

- Relation entre le responsable d'alternance ou le tuteur et le maître d'apprentissage ou le responsable de l'entreprise (entretiens, visites...),
- Évaluations de l'enseignement général et professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF).

## Contenu de la formation :

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Gestion Appliquée
- Chef d'œuvre
- Sciences Appliquées
- Prévention, Santé, Environnement
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques, Sciences-Physiques et Chimiques
- Langue vivante (Anglais)
- Arts Appliqués
- Éducation physique et sportive

## Blocs de compétences :

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs à condition d'avoir au minimum 10/20 sur l'ensemble des blocs professionnels.

N° et intitulé du bloc	Liste des compétences	Modalités d'évaluation
<p style="text-align: center;"><b>RNCP38430BC01</b></p> <p>Organisation de la production de cuisine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises,</li> <li>- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.</li> </ul>	CCF
<p style="text-align: center;"><b>RNCP 38430BC02</b></p> <p>Préparation et distribution de la production de cuisine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail,</li> <li>- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production,</li> <li>- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution,</li> <li>- Communiquer en fonction du contexte professionnel.</li> </ul>	CCF
<p style="text-align: center;"><b>RNCP38430BC03</b></p> <p>Français et histoire-géographie – enseignement moral et civique.</p>	<p><b>Français</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer,</li> <li>- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu,</li> <li>- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer,</li> <li>- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques,</li> <li>- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier.</li> </ul> <p><b>Histoire - géographie - enseignement moral et civique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser,</li> <li>- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie,</li> <li>- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme,</li> <li>- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement,</li> <li>- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République.</li> </ul>	CCF

<p><b>RNCP38430BC04</b></p> <p>Mathématiques et physique-chimie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rechercher, extraire et organiser l'information,</li> <li>- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité,</li> <li>- Expérimenter, utiliser une simulation,</li> <li>- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion,</li> <li>- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié.</li> </ul>	<p>CCF</p>
<p><b>RNCP38430BC05</b></p> <p>Éducation physique et sportive</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer sa motricité,</li> <li>- S'organiser pour apprendre et s'entraîner,</li> <li>- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter,</li> <li>- Construire durablement sa santé,</li> <li>- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.</li> </ul>	<p>CCF</p>
<p><b>RNCP38430BC06</b></p> <p>Prévention - santé – environnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation,</li> <li>- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention,</li> <li>- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix,</li> <li>- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté,</li> <li>- Agir face à une situation d'urgence.</li> </ul>	<p>CCF</p>
<p><b>RNCP38430BC07</b></p> <p>Langue vivante étrangère</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre la langue orale,</li> <li>- Comprendre un document écrit,</li> <li>- S'exprimer à l'écrit,</li> <li>- S'exprimer à l'oral en continu,</li> <li>- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</li> </ul>	<p>CCF</p>

## Règlement d'examen :

Spécialité « Cuisine » du certificat d'aptitude professionnel			Candidat			
			Scolaire (Établissement public ou privé sous contrat)  Apprentissage (CFA habilité au CCF ou porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)  Formation professionnelle continue (Établissement public)		Scolaire (Établissement privé hors contrat)  Apprentissage (CFA non habilité au CCF)  Formation professionnelle continue (Établissement privé)  Enseignement à distance  Candidat individuel	
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF <sup>1</sup>		Ponctuel écrit	2 h 00
EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine	UP2	13 <sup>2</sup>	CCF		Ponctuel pratique et oral	5 h 00
UNITES D'ENSEIGNEMENT GENERAL						
EG1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10min) +15min <sup>3</sup>
EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	1 h 30
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4	1	CCF		Ponctuel écrit	1 h 00
EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		Ponctuel écrit et oral	1 h 06 <sup>4</sup>
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL FACULTATIVES <i>Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuves(s) facultative(s)</i>						
EF1 - Langue vivante facultative <sup>6</sup>	UF1	1 <sup>5</sup>	Ponctuel oral	12 min	Ponctuel oral	12 min
EF2 - Mobilité <sup>7</sup>	UF2	1 <sup>5</sup>	Ponctuel oral	20 min	-	

<sup>1</sup> CCF : Contrôle en cours de formation  
<sup>2</sup> dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.  
<sup>3</sup> dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie -enseignement moral et civique  
<sup>4</sup> dont 6 min d'oral individuel  
<sup>5</sup> Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme  
<sup>6</sup> La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.  
<sup>7</sup> Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

## Référentiel :

[https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/re\\_fe\\_rentiel\\_cap\\_cuisine.pdf](https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/re_fe_rentiel_cap_cuisine.pdf)

## Méthodes mobilisées :

- Face à face
- Présentiel

## Équivalences ou passerelles possibles :

- Diplôme de niveau 3,
- Intégration directement en 1ère Bac Pro Cuisine,
- Intégration directement en Terminale dans un autre CAP (avec dispense des matières générales).

## Modalités de formation :

- Alternance (suivant calendrier).

## Financement de la formation :

- Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,
- Pas de frais d'inscription.

## Autres informations et taux divers :

### Année scolaire 2023/2024

- Taux de réussite : **100 % (1 candidat sur 1)**
- Nombre d'alternant(s) 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année : **3**
- Taux d'insertion professionnelle global : **100 %**
- Taux d'insertion professionnelle dans le métier visé des titulaires de la certification : **100 %**
- Taux de poursuite d'études : **0 %**
- Interruption de formation : **0**
- Rupture de contrat : **0**
- Taux de satisfaction : **100 %**

### Année scolaire 2024/2025

- Nombre d'alternant(s) 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année : **6**

Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2020-2021 et 2021-2022 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire : [InsersJeunes \(education.gouv.fr\)](https://insersjeunes.education.gouv.fr)

## Autres informations disponibles sur le site de France Compétences :

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

### Responsable alternance Référént mobilité

**M. Sébastien ZAVOLI**

Téléphone : 07 56 43 20 56

[sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr](mailto:sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr)

### Référente handicap

**Mme Nadia MELLAB**

Téléphone : 03 82 50 33 62

[viescolaire@st-andre.org](mailto:viescolaire@st-andre.org)

**Notre valeur ajoutée : l'Accompagnement**

**« Accompagner nos apprenants, apprenantes en centre et en entreprise vers la réussite. »**