



# CAP CUISINE

RNCP26650 - Niveau 3

## LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP de cuisine occupe un poste de commis de cuisine, sous l'autorité d'un chef, dans la restauration commerciale ou collective. Il a le sens du goût et de la créativité pour satisfaire la clientèle, il aime le travail d'équipe.

Il maîtrise :

- Élaboration des menus
- Gestion des stocks et de l'hygiène
- Réalisation des entrées, plats, desserts

## LE PROGRAMME

Le CAP est composé de 6 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 26650](#)

- ⇒ UPI Organisation de la production
- ⇒ UP2 Réalisation de la production culinaire
- ⇒ UG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement morale et civique
- ⇒ UG2 Mathématique-sciences physiques et chimiques
- ⇒ UG3 Éducation physique et sportive
- ⇒ UG4 langue vivante : Anglais

Les candidats en 1 an sont dispensés des UG1, 2, 3 et 4 cependant un apport en anglais professionnel est délivré mais non évalué pour les besoins du métier.

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation.

## LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
  
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

### Durée et horaires

910h en 2 ans ou 455h en 1 an  
Horaires de cours possibles entre 8h et 18h

### Modalités

Alternance 1 semaine au CFA /  
2 en entreprise  
Pour les en 1 an à l'IMA ROISSY  
1 semaine au CFA / 1 en  
entreprise

En présentiel

### Les conditions d'admission

En apprentissage :

Être âgé(e) de 15 ans et sortir de 3<sup>ème</sup> ou être âgé(e) entre 16 et 29 ans

En formation continue :

Nous consulter

### Les prérequis

Pour les CAP en 1 an, avoir obtenu au minimum un autre CAP

## Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO  
EC : Nous consulter

## LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web [www.ima95.fr](http://www.ima95.fr) ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 2 ans et 30/10 pour en 1 an. Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

## LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le CAP de cuisine est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

### Poursuite de formation en :

- BAC PRO Cuisine en 2 ans.
- Mentions Complémentaires Cuisinier en dessert de restaurant, Employé traiteur, Art de la cuisine allégée
- Brevet Professionnel Arts de la cuisine
- BTS et Licence Pro.
- CAP en 1 an Pâtissier, Boulanger ou Service en salle

*Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.*

**Référent handicap :**  
[handicap.95@cma-idf.fr](mailto:handicap.95@cma-idf.fr)

## LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



### IMA Cergy-Pontoise

**UAI 0952108A**

(En 1 ou 2 ans)

Service des développeurs de l'apprentissage par téléphone au 01.34.35.80.36 ou par mail : [ima.cergy@cma-idf.fr](mailto:ima.cergy@cma-idf.fr)

### IMA Roissy Pays de France

**UAI 0952107Z**

Service des développeurs de l'apprentissage par téléphone au 01.34.29.46.70 ou par mail : [daeimarpf@cma-idf.fr](mailto:daeimarpf@cma-idf.fr)



Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen dans le cadre du programme opérationnel national «Emploi et inclusion» 2014-2020



MINISTÈRE  
DU TRAVAIL,  
DE L'EMPLOI  
ET DE L'INSERTION  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*