

# FICHE PROGRAMME

## CAP CUISINE

### EN APPRENTISSAGE

#### DIPLÔME

- CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) Niveau 3
- Diplôme du ministère de l'Éducation Nationale
- Date d'échéance de la certification : 31-08-2029
- Validation des blocs de compétence : en cas de non-obtention du diplôme, le bénéfice des notes obtenues à l'examen peuvent être conservées 5 ans à partir de la date d'obtention. Pour plus d'informations : <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38430/>

#### DÉBOUCHÉS & PASSERELLES

##### Débouchés :

Industries accessibles après un CAP cuisine

- Restauration commerciale
- Restauration collective

Métiers accessibles après un CAP cuisine

- Commis de cuisine
- Cuisinier, gérant d'un restaurant (après quelques années d'expérience)

Entrepreneuriat

##### Passerelle et poursuite d'études :

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CAP Charcutier-traiteur
- Pour les créateurs d'entreprise : Formation modules entrepreneuriat

#### DURÉE DE LA FORMATION

- 14 mois de formation
  - 500 heures en formation (16 semaines)
  - 1610 heures en entreprise (46 semaines)

#### OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

**LE CONTEXTE PROFESSIONNEL SE CARACTÉRISE PAR :**

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

**ACTIVITÉS VISÉES :**

**Organisation de la production de cuisine**

Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage  
Contribution à l'organisation d'une production culinaire

**Préparation et distribution de la production de cuisine**

Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine  
Mise en œuvre des techniques de base et cuisine  
Contrôle, dressage et distribution de la production  
Communication dans un contexte professionnel

**COMPÉTENCES ATTESTÉES :**

**Organiser la production de cuisine**

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

**Préparer et distribuer la production de cuisine**

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

**Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique**

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F)
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F) Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'appropriier 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 (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)

- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

### **Mathématiques et physique-chimie**

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

### **Éducation physique et sportive**

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

### **Prévention - santé - environnement**

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

### **Langue vivante étrangère**

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

### **Langue vivante (facultative)**

L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

### **Mobilité (facultatif)**

Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

À l'issue des cours théoriques, l'étudiant sera capable de :	A l'issue des cours pratiques, l'étudiant sera capable de :
<ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les principaux produits</li><li>• Lister les critères de qualité et fraîcheur par gamme de produit</li><li>• Connaître le vocabulaire professionnel</li><li>• Respecter les règles d'hygiène en vigueur</li><li>• Citer les principaux postes et missions des personnels en cuisine et pâtisserie</li><li>• Lister les modes de cuisson et leurs points critiques</li><li>• Proposer des matériels et équipements adaptés en fonction des tâches à réaliser</li><li>• Retracer les faits historiques marquants qui ont permis de bâtir la cuisine Française moderne</li><li>• Identifier les concepts de restauration et les tendances du secteur</li><li>• Citer des plats marqueurs des cuisines du monde</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier les principaux produits</li><li>• Réaliser les principales gestuelles de base</li><li>• Appliquer divers modes de cuisson aux produits travaillés</li><li>• Réaliser des préparations simples avec un grand degré d'autonomie</li><li>• Planifier son travail</li><li>• Organiser son poste de travail</li><li>• Produire et dresser des préparations en un temps contraint</li><li>• Respecter les règles d'hygiène en vigueur</li></ul>

### MÉTHODES MOBILISÉES

- Alternance de travaux pratiques, cours théoriques, intervention de professionnels du secteur et d'immersions dans les lieux d'application de l'école
- L'école mobilise son réseau d'entreprise et affecte les étudiants en stage
- Plateforme pédagogique digitale (LMS) supportant nos partis pris
  - Travail par mission
  - Peer correcting
  - Pédagogie inversée
- Vidéos immersives de gestes et techniques disponibles sur la plateforme
- Des savoirs associés : Gestion, Hygiène, Sciences et Prévention Santé Environnement

### MÉTHODES D'ÉVALUATION

- **Cours théoriques :**
  - Évaluation hebdomadaire sous forme de quizz en ligne
  - 2 examens blancs de synthèse (en milieu et fin de formation)
  - Examen final
- **Cours pratiques :**
  - Évaluation quotidienne (dont peer correcting\*)
  - 2 examens blancs en situation de production avec une série de techniques et gestuelles imposée
  - Exam final

\*correction par les pairs

## PRÉREQUIS

- Langue : français niveau DELF B2 ou langue maternelle
- Age : 18 ans minimum
- LE NIVEAU D'ÉTUDES : Pas de prérequis. Le module d'enseignements généraux (histoire-géo, français, éducation civique, mathématiques, physique-chimie, anglais) est obligatoire si vous ne pouvez pas présenter de diplôme de Niveau 3 ou plus.

## TARIF

**Frais d'inscription pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.**

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP



Si vous êtes en situation de handicap, prenez contact avec Morgane Bats, référent handicap de l'École FAUCHON :

[morgane.bats@ecole-fauchon.com](mailto:morgane.bats@ecole-fauchon.com) – + 33 2 35 15 47 74



## DÉLAIS & MODALITÉS D'ACCÈS

Session 1 : Inscriptions jusqu'au 10 août 2025 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

Session 2 : Inscriptions jusqu'au 10 août 2026 (à condition que le dossier d'inscription soit complet et sous réserve de places disponibles)

- **Étape 1 : Envoi du dossier d'inscription :**
  - Formulaire d'inscription
  - CV
  - Lettre de motivation
  - Diplôme français ou équivalent
  - Photocopie d'une pièce d'identité
- **Étape 2 : Entretien de motivation :**
  - Programmé par l'École FAUCHON, à la suite de l'étude du dossier d'inscription
- **Étape 3 : Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise**
  - Vous pouvez vous rapprocher des équipes de l'école afin de vous orienter dans votre recherche d'entreprise.

## DATES DE PROCHAINES RENTRÉES

Session 1 : Septembre 2025

Session 2 : Septembre 2026

## CONTACT

- [contact@ecole-fauchon.com](mailto:contact@ecole-fauchon.com)
- + 33 2 35 15 47 74 - du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 (hors jours fériés)

INDICATEUR DE RÉSULTAT :

Taux d'obtention des certificats : ... %

Taux de poursuite d'études : ...%

Taux d'interruption en cours de formation : ...%

Taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement : ...%

*Aucune formation certifiante n'a eu lieu depuis la création de la société en juillet 2020, les premières sessions de formations sont programmées en septembre 2025, nous vous donnons rendez-vous en septembre 2026 pour les premiers indicateurs de résultats du périmètre : actions de formations, merci de votre compréhension.*