



## CAP CUISINE

### Diplôme de Niveau 3

Formation gratuite et rémunérée en 2 ans  
RNCP 37553

### Prérequis

**Entrée en 1<sup>ère</sup> année (CAP en 2 ans) :**

L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus). Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile et qu'il a terminé son année de 3<sup>e</sup>.

### Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

### Objectifs

**Le titulaire du CAP Cuisine est qualifié pour :**

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage ;
  - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire ;
- Organiser son poste de travail tout au long de l'activité de cuisine ;
  - Mettre en œuvre les techniques de bases et cuisiner ;
    - Contrôler, dresser et envoyer la production ;
  - Communiquer dans un contexte professionnel.

### Modalités pédagogiques

- Formation par apprentissage : 2 semaines de formation en entreprise et 1 semaine de formation à l'école.
  - Les apprenants sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions :  
**formateur référent, éducateur référent.**
- Étude encadrée, cours de FLE (Français Langue Étrangère).
  - Classe à effectif médian de 13.
  - Volume horaire total : 925 heures (pour une formation en 2 ans).

**Contenu de la formation :**

- **Enseignement général :** français, histoire-géographie, éducation civique et morale, anglais, mathématiques, sciences, éducation physique et sportive, arts appliqués, prévention santé environnement.
- **Enseignement professionnel :** technologie, sciences appliquées, gestion appliquée, pratique professionnelle et ateliers expérimentaux.

### Blocs de compétences

- Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine
- Bloc 2 - Réalisation de la production de cuisine
- Bloc 3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Bloc 4 - Éducation physique et sportive
- Bloc 5 - Langue vivante
- Bloc 6 - Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

### Tarifs

**Frais de formation :** aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée. Le financement est effectué par les OPCO via le coût contrat. Informations supplémentaires sur le site <https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>

**Frais annexes :**

- Équipement professionnel : tenue 373,08 € et mallette 180 €, prise en charge OPCO jusqu'à 500 €.
- Restauration : 5,30 € par repas (demi-pensionnaire), prise en charge OPCO 3 € par repas.

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

### Modalités d'évaluation

**Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :**

- Épreuves en contrôle en cours de formation fixées par le calendrier de l'école.

### Débouchés professionnels

Le **CAP Cuisine** est destiné à former des jeunes, garçons ou filles, aux métiers de la production culinaire, avec un éventail de choix de carrière immense. Du restaurant traditionnel de quartier aux cuisines gastronomiques, les possibilités sont multiples.

### Équivalence, passerelles et poursuite d'études

Le/la titulaire de CAP Cuisine peut prétendre à une poursuite d'études pour obtenir un diplôme de niveau 4.

**Le CAP Cuisine conduit à des formations supérieures ou complémentaires :**

- Bac Pro Cuisine - Poursuite d'études à l'EHST
- CS Cuisinier en Desserts de Restaurant - Poursuite d'études à l'EHST.
- CS Employé Traiteur.

### Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>