

## CAP CUISINE

Diplôme de niveau 3 reconnu par l'État

### Quels sont les objectifs du CAP Cuisine ?

Le titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commande, stockage des marchandises, calcul des coûts). Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu. Il entretient son poste de travail et respecte les règles d'hygiène alimentaire ainsi que la sécurité.



#### TARIF

Formation financée par l'OPCO de votre employeur



#### RYTHME

Alternance 15j /15j



#### DURÉE

2 ans  
Rentrée en septembre



#### ADMISSION

Résultats scolaires et entretien  
Frais de restauration : 800€  
Frais de dossier : 100€



#### PUBLIC

Tout public



#### EXAMEN

Épreuves pratiques  
Épreuves écrites



#### PRÉREQUIS

Niveau 3ème



#### MÉTIERS VISÉS

Commis de cuisine  
Chef de partie  
Traiteur

## Matières étudiées

- Production culinaire (épreuve pratique)
- Technologie professionnelle (épreuve écrite)
- Sciences appliquées (hygiène alimentaire, HACCP) (épreuve écrite)
- Prévention santé environnement (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques et sciences physiques (épreuve écrite)
- Anglais (épreuve orale et écrite)
- Éducation physique et sportive (épreuve pratique)
- Chef d'œuvre (épreuve orale)
- Gestion (épreuve écrite)

## Débouchés et évolutions

Le cuisinier peut évoluer vers des postes de commis de cuisine ou chef de partie. Il peut évoluer en restauration traditionnelle ou collective, mais également en traiteur. La cuisine française étant reconnue dans le monde entier, il peut aussi partir à l'étranger. Après une solide expérience, il pourra créer sa propre entreprise.

Suite de parcours : Bac Professionnel cuisine  
CAP Pâtissier

## Rémunération de l'apprenti (selon contrat choisi)

Rémunération*	De 16 à 17 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	à partir de 26 ans
Contrat d'apprentissage	27% SMIC	43% SMIC	53% SMIC	100% SMIC
Contrat de professionnalisation	55% SMIC	55% SMIC	70% SMIC	100% SMIC

\* Valable pour la 1ère année d'exécution du contrat

**TAUX DE RÉUSSITE  
2022**

**83%**

**TAUX D'INSERTION  
PROFESSIONNELLE  
2022**

**93%**

