

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Septembre

**Pré requis :**

16 ans ou 15 ans en sortie de 3<sup>ème</sup>

**Durée :** 1 an (selon dossier) ou 2 ans

**Date d'inscription maximum :** Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2400 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être capable de réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques de l'activité.
- Être capable de collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et le temps imparti
- Pouvoir préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Être capable de maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Savoir analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Et enfin être capable de communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

Après avoir obtenu le CAP cuisine, son titulaire peut devenir commis de cuisine dans la restauration traditionnelle ou commerciale (restaurants, snacks...) ou collective (cantines...), puis avec l'expérience, prétendre aux postes de cuisinier ou gérant d'un restaurant ou de restauration collectives.

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. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.



## MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	CUISINE				
CAP Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		●		●	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		●	●		APP, CP, FC
	HÔTELLERIE - RESTAURATION				
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	●	●	●	●	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	●	●	●	●	APP, CP, FC

Les formations peuvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

**TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2025 : 78,35 %**

**TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2024 : 88,7 %**

**TAUX DE RUPTURES 2024/2025 : 28,62 %**



### ACCESSIBILITÉ

**Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.**

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

**www.almea-formations.fr**

Code RNCP : 38430

Organisme certificateur : Education Nationale

Fiche mise à jour le 02/10/2025

