

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

Durée : 1 an (selon dossier) ou 2 ans

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise :
Pour 1 an : 1207 heures environ
Pour 2 ans : 2414 heures environ
- Volume d'heures en formation :
400 heures environ
800 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Bloc 1 — Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et des techniques de prévention des risques de l'activité ;
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

Bloc 2 — Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité, dans le respect de la réglementation en vigueur ;
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Analyser et contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel ;
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et dans le respect des 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 :

Emplois accessibles : Commis de cuisine, Cuisinier, Cuisinier en restauration collective

Secteurs d'activité :

- Restauration traditionnelle ou commerciale (restaurants, brasseries, snacks...)
- Restauration collective (cantines, restauration d'entreprise...)
- Restauration sociale (établissements de santé, médico-social...)

Le titulaire du CAP 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, contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise et 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.



Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CAP Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Desserts de Restaurant		✓		✓	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		✓	✓		APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	✓	✓			APP, CP, FC
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	✓	✓	✓	✓	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 2026 : 56,79 %**
- **TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2025 : 79,40 %**
- **TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE 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
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact52@almea-formations.fr