

CAP cuisine

Certificat d'aptitude professionnelle

Niveau V (CAP, BEP)

Niveau européen 3 : Savoirs couvrant des faits, principes, concepts
généraux

[Code Certif Info N° 88543]



Descriptif, Objectif et Programme

Descriptif

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Programme

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographe et Enseignement moral et civique
- Mathématiques Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Module

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Mobilité

Poursuite et débouchés

Débouchés

Secteurs d'activité :

- Restauration commerciale
- restauration collective,
- entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Métiers visés :

- commis cuisinier
- cuisinier

Autres informations

RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 26650

<http://www.rncp.cncp.gouv.fr/grand-public/visualisationFiche?format=fr&fiche=26650>

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

Valideur

Ministère de l'éducation nationale

Pour en savoir plus

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexdfdd.html>

Ce titre remplace

CAP cuisine (<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-21306.html>)

Session de l'examen

| Année de la première session | Année de la dernière session |
|------------------------------|------------------------------|
| 2018 | Information non communiquée |

Domaine(s) de formation

42752 : Cuisine

Lien(s) vers les métiers (ROME)

G1602 : Personnel de cuisine

Groupes formation emploi (GFE)

K : Production alimentaire

Domaine de spécialité (NSF)

221 : Cuisine

Accessibilité

| Formation initiale | Formation continue | Apprentissage | Contrat de pro | VAE | Demande individuelle |
|--------------------|--------------------|---------------|----------------|-----|----------------------|
| Oui | Oui | Oui | Oui | Oui | Oui |

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

| Identifiant CPF | Début de validité | Fin de validité |
|-----------------|-------------------|-----------------|
|-----------------|-------------------|-----------------|

Texte officiel

[Arrêté du 17/03/2016](#)

Publication : 09/04/2016

Descriptif : Arrêté du 17 mars 2016 portant création de la spécialité « cuisine » du certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance.

Code NOR : MENE1608030A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENE1608030A>

Création : Oui

Informations mises à jour le 10/09/2019 par Certif Info.

<https://reseau.intercariforef.org/formations/certification-88543.html>