CCI CHARENTE FORMATION



CUISINE

CAP

LES + DE CCI CHARENTE FORMATION

- 1 CAMPUS AVEC + DE 1 000 APPRENANTS
- 40 DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ETAT DU CAP AU BAC+5
- ACTEUR LOCAL DE L'ALTERNANCE DEPUIS + DE 50 ANS
- RÉSEAU D'ENTREPRISES DE LA CCI

Administration : 05 45 90 13 08 **Mail :** arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr

Bd Salvador Allende - C 11625 - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac

Site de formation Handi-Accueillant

CCI CHARENTE FORMATION

NIVEAU 3 - CAP ANGOULÊME

CAP CUISINE

CONDITIONS D'ADMISSION

- **CAP en 3 ans** : parcours spécifique **allophone**
- **CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3ème)**
- **CAP en 1 an : jeune titulaire d'un CAP, d'un BAC ou d'une formation supérieure**
- **Se pré-inscrire sur le site internet**
- **Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise**

ORGANISATION DES ÉTUDES

- **Statut : contrat d'apprentissage**
- **Durée : 1 ou 2 ans ou 3 ans (à déterminer en fonction du positionnement d'entrée)**
- **Suivi : visites régulières du CFA en entreprise**
- **Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine**
- **Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage**

OBJECTIFS :

Ce professionnel confectionne des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail, respecter les règles d'hygiène et de sécurité et la démarche de développement durable.

90 %* *des entreprises recommandent notre CFA.*

78,8 % *Taux de réussite à l'examen (session 2025)*

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site www.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

••• *Référenciel RNCP - France Compétences -sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/*

Date mise à jour : 19/05/2026

Date de 1ère session : 01/09/2024

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- **Restauration gastronomique**
- **Restauration traditionnelle**
- **Restauration collective ou sociale**
- **Traiteur**

Informations sur les indicateurs de poursuite d'études et d'insertion : *https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil*

APTITUDES RECHERCHÉES

- **Hygiène**
- **Rapidité**
- **Esprit d'équipe**
- **Sens de l'esthétisme et convivialité**
- **Sens de l'organisation**

FORMATION

Enseignement professionnel

- **Préparations culinaires**
- **Cuissons**
- **Appareils, fonds et sauces**
- **Pâtisseries, finition, dressage**
- **Technologies professionnelles**
- **Les produits**
- **Les techniques**
- **Prévention, sécurité, environnement**

Enseignement général

- **Français, Histoire-Géographie**
- **Mathématiques - Sciences physiques**
- **Éducation Physique et Sportive**
- **Anglais**

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- **Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques**
- **Réceptionner, contrôler et stocker les denrées**
- **Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production**
- **Réaliser les préparations préliminaires de denrées brutes et pré élaborées**
- **Réaliser des cuissons et des remises en température**
- **Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base**
- **Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts**
- **Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires**
- **Concevoir un menu simple**

MOYEN PÉDAGOGIQUE

- **Cuisine pédagogique et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques.**

DÉLAI D'ACCÈS

- **Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.**

MÉTHODE MOBILISÉE

- **Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation (CCF).
- Validation par blocs de compétences : chaque bloc de compétences fait l'objet d'une évaluation spécifique.
  - Validation partielle : en cas de validation partielle, le candidat conserve le bénéfice des blocs obtenus pendant la durée réglementaire en vigueur.
  - Validation du diplôme : l'obtention du diplôme est conditionnée par la validation de l'ensemble des blocs de compétences et des épreuves prévues par le référentiel.

••• ET APRÈS LA FORMATION

- **BP Arts de la Cuisine**
- **CS Cuisinier en Desserts de Restaurant**
- **Vie active**