

## CAP Cuisine en un an

En Temps Plein

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Education Nationale (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

### NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

### DURÉE DE LA FORMATION

1 an

### Rythme

4 semaines à l'école/  
4 semaines en entreprise  
**Sous convention de stage**

### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris (Métro 4 - Arrêt Saint Placide)  
Campus de Saint-Gratien (RER C - Arrêt Saint-Gratien)

### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

### PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires au minimum d'un :

- baccalauréat général
  - ou baccalauréat professionnel ou technologique en dehors du domaine de l'hôtellerie restauration ou de l'alimentation
- ou diplôme étranger + ENIC NARIC

### DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024  
Inscription du 16 janvier 31 mai 2024

### MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.

### OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Cuisine.

### OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Cuisine exécute de manière professionnelle et autonome les techniques de fabrication du métier pour élaborer un menu complet.

Il ou elle est capable de :

- Réaliser des productions culinaires à partir de matières premières en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser sa production.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la fabrication.
- Participer à la distribution des mets.

### CONTENU PÉDAGOGIQUE

#### Enseignement professionnel :

Travaux pratiques de cuisine et pâtisserie (environ 60% du temps de formation)  
Technologie Culinaire  
Sciences appliquées  
Prévention Santé Environnement  
Gestion appliquée  
Chef d'oeuvre

#### Enseignement général :

Anglais

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (Career Center)
- Formation en e-learning (20% du volume horaire annuel)
- Alternance de Travaux Pratiques, de cours théoriques et de présence en entreprise
- Démonstrations
- Etudes de cas
- Projets de groupe

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Examens blancs
- Examen ponctuel
- Épreuve(s) écrite(s)
- Épreuve(s) pratique(s)
- Épreuve(s) orale(s)
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

## CODE RNCP ET LIEN VERS LA FICHE

[37553](#)

## LIBELLÉ DE LA CERTIFICATION

CAP – CUISINE

## NOM DU CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET  
DE LA JEUNESSE

## DATE D'ÉCHEANCE DE L'ENREGISTREMENT

31/08/2024

### CONTACT

**Patricia Garnier**

**Assistante pédagogique - Campus de Paris**

01 49 54 29 17

[pgarnier@ferrandi-paris.fr](mailto:pgarnier@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

**Ingrid Knoll**

**Chef de projet Promotion - Campus de Paris**

01 49 54 29 23

[iknoll@ferrandi-paris.fr](mailto:iknoll@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

**Emilie Colin**

**Assistante pédagogique -  
Campus de Saint-Gratien**

01 34 05 11 28

[ecolin@ferrandi-paris.fr](mailto:ecolin@ferrandi-paris.fr)

### CONTACT

**Laure Sollier**

**Conseillère en Information et Orientation  
professionnelle - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 17 66

[lsollier@ferrandi-paris.fr](mailto:lsollier@ferrandi-paris.fr)

## LES RÉSULTATS OBTENUS

**100%**

Taux de réussite à  
l'examen en 2023  
(100% en 2022)

**100%**

Taux d'insertion à 7 mois  
des apprenants sortants  
en 2022

Taux de présentation à  
l'examen 2023 : 92%

Taux d'insertion dans le  
métier visé des apprenants  
sortant en 2022: 83%

**89,7%**

Taux de satisfaction globale des apprenants  
sortants en 2022  
(enquête à froid, formation initiale)

## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme débute comme commis(se) puis chef(fe) de partie dans la restauration traditionnelle. Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités. Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de cuisine ou responsable de restaurant. Il ou elle peut également créer ou reprendre une entreprise.

## POURSUITE DE FORMATION

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C
- CAP Connexe Boulanger, CAP Connexe Pâtissier
- MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC Employé traiteur

## TARIFS ET FRAIS

Formation payante (9 600 euros).  
Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2024.