



Alternance - Apprentissage • Certification • Hôtellerie Restauration Tourisme

CAP Cuisine

La formation qu'il vous faut pour exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Objectifs

Le titulaire du CAP cuisine est capable de :

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Maîtriser les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage).
- Concevoir un menu.
- Entretenir son poste de travail en étant attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.

Il peut exercer comme commis cuisinier (ère) en restauration traditionnelle ou collective.

Contenus

Enseignement professionnel :

Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Bloc 2 : Réalisation de la production de cuisine :

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

Enseignement général :

Langues Vivantes, Mathématiques-Sciences Physiques et Chimie, Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique, PSE

Codes

NSF : 221t.

RNCP38430 - Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE - Date d'enregistrement : 21/12/2023.

Informations pratiques

Dates

Date de début : 02 septembre 2025

Date de fin : 31 août 2027

Nous contacter

Rythme de la formation

840 heures en centre

2450 heures en entreprise

Durée de formation

2 ans

Public visé

Tout public ayant un projet validé dans le domaine.

Lieu de formation



Lycée Pierre Mendès France

Rue de Saint-Omer

62702 Bruay-la-Buissière

Prérequis

Motivation pour cette branche (connaissance des contraintes). Savoir lire, écrire et compter. Ne pas avoir de contre-indication médicale (allergies, situation debout prolongée ...)

Modalités pédagogiques

Présentiel

Tarif

8564€ par an, variable selon parcours et financement.

Financements

- Apprentissage
- Entreprise / OPCO

Handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.



PSH - Personnes en Situation de Handicap

Taux

Taux de satisfaction 2025 : 93,2%

Taux de réussite 2025 : 90,9%

Taux d'insertion 2025 : 100%

Contact

Cette action vous intéresse ? Prenez contact sur :

[CAP Cuisine – GRETA Grand Artois – Bruay La Buisnière](#)

Dernière mise à jour : 17/09/2025.

Selon votre profil et vos acquis, la durée et le prix de la prestation peuvent varier. Ce tarif est indicatif et non contractuel. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous. Les actions de formation en apprentissage réalisées par le réseau des GRETA Hauts-de-France sont réalisées par convention opérationnelle avec les GIP FCIP de Lille et GIP FORINVAL d'Amiens. [Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur inserjeunes.education.gouv.fr](#). Retrouvez les indicateurs apprentissage du [CFA académiques d'Amiens](#) et [Lille](#). Retrouvez nos [conditions générales de vente](#). Région académique Hauts-de-France.