

# CAP CUISINE – Rentrée 2026/2028

## PUBLIC CONCERNÉ

Jeune entre 15 et 29 ans, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

## PRÉREQUIS

Etre titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3<sup>ème</sup>.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Dépôt du dossier d'admission et passation d'un entretien individuel, réponse sous 10 jours.

Signature d'un contrat d'apprentissage avec accompagnement de l'UFA

Selon l'article L6222-12 du code du travail « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Aptitudes et compétences visées : Le titulaire du CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement les fonctions de commis cuisinier dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité selon ses formes traditionnelles et évolutives. Une bonne condition physique générale et nécessaires pour devenir « Cuisinier ». Notons que cette formation et profession obligent parfois l'employé à finir son service à des heures tardives. La disponibilité et l'adaptabilité sont deux éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel

## PERSPECTIVES POST-FORMATION

Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi en tant que commis de cuisine

# Contenu pédagogique de la formation



## 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 : Préparer et distribuer 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  
Communiquer en fonction du contexte professionnel

## BLOC 3 : Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

### **Français**

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer  
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu  
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer  
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques  
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

### **Histoire - géographie - enseignement moral et civique**

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser  
S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie  
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme  
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement  
Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

# Contenu pédagogique de la formation



## BLOC 4/ Mathématiques et physique - chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information  
Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité  
Expérimenter, utiliser une simulation  
Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion  
Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié.

## BLOC 5 /Éducation physique et sportive

Développer sa motricité  
S'organiser pour apprendre et s'entraîner  
Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter  
Construire durablement sa santé  
Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

## BLOC 6/ Prévention - santé – environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation  
Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention  
Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix  
Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté  
Agir face à une situation d'urgence

# Contenu pédagogique de la formation

## BLOC 7/ Langue vivante étrangère

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.



# Repartition horaires de la formation



Enseignement professionnel	Travaux pratiques 5H/semaine	Atelier expérimentaux 2X3H/semaine	Technologie 2H/semaine
Enseignement general	Economie Gestion Hôtelière 2H/semaine	Chef d'œuvre 54H échelonné sur 2 semaines à projet	Sciences appliqués 2H/semaine
Prévention santé environnement 2H/semaine	Anglais 2H/semaine	Français Histoire Droit civique 3H/semaine	Mathématiques Sciences Physique 2H/semaine
EPS 2H/semaine	Arts appliqués 1H/semaine	Espagnol 2H/semaine	Accompagnement personnalisé 3H/semaine



## • MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation en alternance centre entreprise

24 semaines en centre de formation soit un total de 810 heures de septembre 2026 à juin 2028. Plateaux techniques composé de 2 restaurants, 1 Laboratoire de sommellerie, 2 cuisines, 1 pâtisserie, 1 bar, réception et hôtel d'application équipés en matériel professionnel.

## • PASSERELLES

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles en fonction du parcours

## • MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen CCF en fin de session 2028

Epreuves de pratique professionnelle

Epreuves écrites et orales en enseignement général Epreuves sportives suivant l'option

## • VALIDATION

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes

## • NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum: 5    Maximum: 12

## • DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 2 années (405 heures la 1<sup>ère</sup> année, 405 heures la 2<sup>ème</sup> année) ; de septembre 2026 à juin 2028.

## • TARIFS DE LA FORMATION

Prix de vente : 5888 € par an selon le décret n° 2025-1174 du 8 décembre 2025 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. ». Selon le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 relatif à la prise en charge des actions de formation par apprentissage et l'article R.6332-25-1, une participation obligatoire entreprise de 750€ sera demandée pour les certifications professionnelles de niveaux 6 et 7. Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent... », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

# Les informations liées à la formation

## • ACCESSIBILITÉ HANDICAP

... (Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation, chaque situation est adaptée en fonction de la nature du handicap).

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Service handicap du CFA Jean Bosco :  
[handicap@cfajeambosco.fr](mailto:handicap@cfajeambosco.fr)

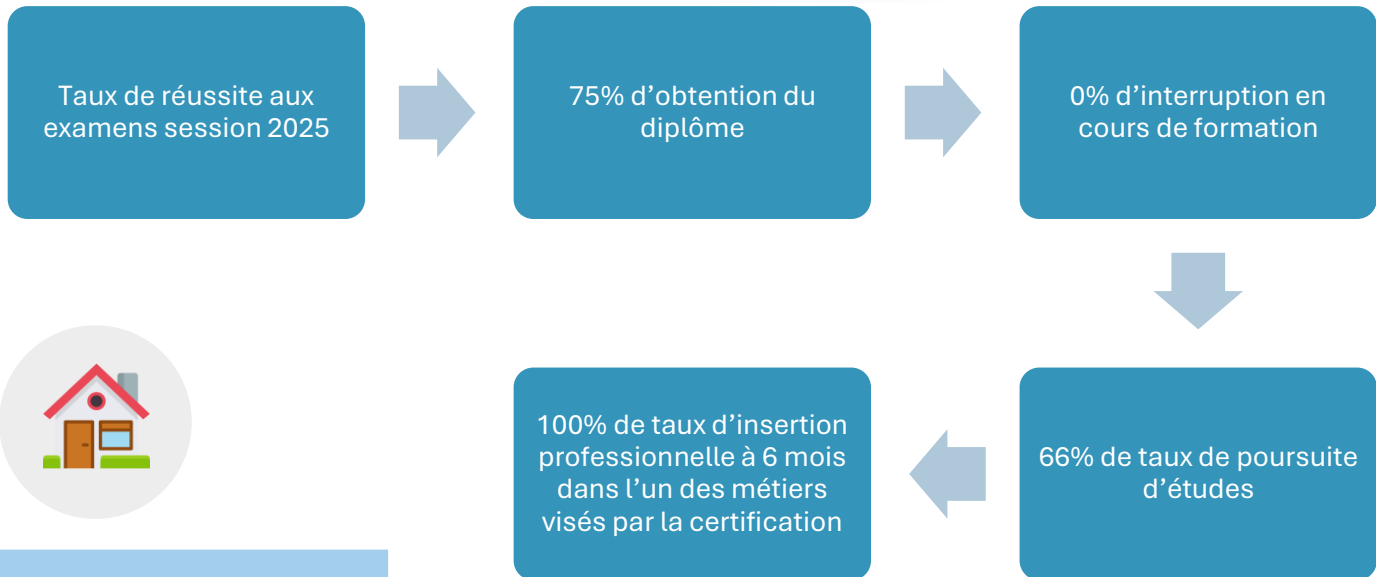
Service handicap de L'UFA:  
[n.dussart@saint-jo.com](mailto:n.dussart@saint-jo.com)

Service Mobilité du CFA Jean Bosco :  
[mobilite@cfajeambosco.fr](mailto:mobilite@cfajeambosco.fr)

## • VALEUR AJOUTÉE

L'accompagnement de l'apprenti afin de finaliser un contrat grâce à un réseau d'entreprises partenaire, un point écoute mis à disposition de chaque apprenti, la poursuite d'étude possible soit à l'UFA soit au lycée professionnel et technologique grâce à la mixité de parcours, . Un suivi et un accompagnement par nos experts en apprentissage.

Co-responsable UFA: [blaurent@saint-jo.com](mailto:blaurent@saint-jo.com)  
 Expert apprentissage: [battesti.b@cfajeambosco.fr](mailto:battesti.b@cfajeambosco.fr)



## COORDONNÉES

UFA Saint Joseph  
 9 Quai Amédée Couesnon  
 02400 Château-Thierry  
 03,23,84,98,80  
[secretariat@saint-jo.com](mailto:secretariat@saint-jo.com)