CAP Cuisine

Formation en alternance | RNCP 38430 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 21/12/2023 - **Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse**



Le titulaire d'un CAP Cuisine est un expert en préparation, cuisson et présentation de plats. Travaillant dans des restaurants, hôtels, cantines ou comme chef privé, il maîtrise l'art culinaire pour offrir des expériences gastronomiques exceptionnelles.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- CAP en 1 an : ouvert aux titulaires d'un CAP ou d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur
- CAP en 2 ans : accessible après la classe de 3ème ou équivalent

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

84,16%
de réussite aux examens en Cuisine de Purple Campus

88,81%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
Ecrits, oraux et mise en situation de pratique professionnelle
Validation du diplôme : totale

CO-TRAITANCE
Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

CAP en 1 an/ CAP en 2 ans

Domaine professionnel

- Organisation de la production de cuisine : culture professionnelle
  – Gestion appliquée
  – Sciences appliquées
  – Technologie en Cuisine
- Réalisation de la production de cuisine : pratique professionnelle
  – Préparation et distribution de la production de cuisine
- Prévention Santé Environnement avec Sauveteur Secouriste du Travail
- Réalisation d'un chef d'œuvre

Domaine général pour le CAP en 2 ans

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences
- Éducation physique et sportive

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Cuisinier

Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la Cuisine
- BTS Hôtellerie Restauration (Option B), pour les titulaires d'un BAC après le CAP en 1 an

Date de mise à jour : 06/10/2026