CFA'B by arfa

FORMATION · TARARE

Formation alternée | Niveau 3

Me préinscrire

CAP Cuisine

Le titulaire du CAP Cuisine prépare et dresse des plats sucrés et salés, chauds ou froids. Il choisit les produits, gère les commandes, la réception, le stockage et les coûts, et applique les règles d'hygiène et de sécurité. En brigade, il peut exercer en restauration traditionnelle ou collective, souvent d'abord comme commis.



Site	Durée	Heures annuelles	Rythme
Tarare	12 ou 24 mois	400 h au CFA	12 semaines par an en moyenne au CFA

Possibilité d'intégrer la formation jusqu'à 3 mois après son démarrage.

Objectifs

- Identifier les produits et techniques de préparation et de cuisson; Maîtriser les gestes et préparations culinaires de base.
- Connaître le fonctionnement du secteur culinaire; Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine.

Méthodes pédagogiques

- Alternance articulée avec l'expérience en entreprise
- Études de cas et mises en situation
- Projets interdisciplinaires
- Suivi en entreprise et accompagnement personnalisé

Modalités d'évaluation

Nos apprentis sont évalués tout au long de la formation au CFA (1 bulletin par semestre) et en entreprise. Des épreuves de contrôle en cours de formation – pratiques, écrites et orales – portant sur les apprentissages dans les enseignements professionnels et les matières générales ont lieu au cours de la formation en vue de l'obtention du diplôme.

Contenu de la formation

Enseignement général

- Français
- Histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimie
- Anglais
- Éducation physique et sportive
- Prévention santé environnement
- Sauveteur secouriste du travail

Enseignement professionnel

- Pratique professionnelle en atelier
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion
- Arts appliqués au métier
- Chef-d'œuvre
- Tutorat

Dans le cadre d'une formation en 1 an, les apprentis sont exemptés des matières d'enseignement générales.

CAP **Cuisine**

Prérequis et public concerné

- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la classe de 3e.
- Accessible aux jeunes âgés de 16 à 30 ans, sans condition.
- Selon le parcours : entrée après la troisième ou avec un CAP/diplôme supérieur

Frais de formation

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, la formation est gratuite et rémunérée. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
Formation également accessible en contrat de professionnalisation (coût pouvant varier entre 10 € et 25 € / heure).
Cette formation peut également être accessible selon d'autres modalités de financement. Nous contacter pour + d'informations.

Modalités et délais d'accès

L'inscription s'effectue via le formulaire dédié.
Admission sur dossier de candidature et entretien. Le dossier scolaire sera examiné.
La décision d'admissibilité est transmise au candidat sous 15 jours maximum.
L'admission définitive est prononcée après la signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Moyens techniques

- Salles équipées d'écrans interactifs
- Classe informatique mobile
- Laboratoire de sciences
- Atelier de cuisine rénové en 2022
- Matériel conforme aux exigences d'hygiène, de qualité et de sécurité

Poursuite d'études

- Brevet professionnel Arts de la cuisine
- CAP connexe (pâtisserie, boulangerie) en 1 an
- Certificat de spécialisation desserts de restaurant en 1 an
- BAC PRO Métiers de la restauration option B métiers de la cuisine en 2 ans

Insertion professionnelle

Taux d'emploi à 6 mois
58 %

Taux de poursuite d'études
42 %

Saisi par le CFA, 2025-2026 : Les taux d'emploi à 6 mois et de poursuite d'études sont calculés sur la base des réponses recueillies auprès des sortants de formation, lors d'une enquête réalisée 6 mois après leur sortie.

Accessibilité

Qualité H+ Formation



DIPLÔME OU TITRE

Formation délivrant le CAP Cuisine reconnu par l'État, diplôme de niveau 3 enregistré sous le numéro RNCP38430 et délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Fiche RNCP publiée le	21/12/2023
Début des parcours certifiants	01/09/2024
Échéance de l'enregistrement	31/08/2029

Fiche France Compétences
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/

Date de dernière mise à jour : 12/11/2026