

## CAP CUISINE



Niveau de diplôme RNCP 38430

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et de la jeunesse
- CAP
- Date d'enregistrement à la certification : 15/11/2023

Voie d'accès

- Alternance

### Public

- À partir de 15 ans sous condition et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en alternance
- Sans condition d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

### Pré-requis

- Fin du cycle collège
- Sans condition de diplôme

### Modalités et délais d'accès

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en Septembre / Octobre

### Tarifs de la formation

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise

### Objectifs

- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation et en choisissant les bons produits
- Approvisionner, stocker, organiser le travail et la production
- Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Communiquer en respectant les usages de la profession
- Appliquer les gestes éco responsables dans le respect du développement durable
- Se sensibiliser aux démarches équitables
- Prendre en compte les spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

### Durée

- 800 heures / 24 mois – durée ajustable selon les antécédents de parcours et diplômes

### Débouchés professionnels

- Commis de cuisine
- Cuisinier

### Poursuite d'études

- BAC PRO Cuisine
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant
- Certificat de Spécialisation Barman : Sur dossier
- CAP CS HCR en 1 an

### Passerelles

- Possibilité d'admission parallèle: se rapprocher du service des inscriptions

### Contact

Christine DANSAC  
contact@campus120.cci.fr  
05 49 37 44 96

### Lieu de la formation

CCI de la Vienne - Campus 120  
120 rue du Porteau  
86000 Poitiers

### Inscription

Flashez le code ou saisissez l'adresse <https://urlz.fr/nA9X>





Taux de réussite  
en 2024

**84 %**



Taux de satisfaction  
en 2024

**100 %**



Nombre d'apprentis  
2023/2024

**38**

D'autres indicateurs sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## Programme & Contenu

### Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

### Pôle 1 - Organisation de la production culinaire

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

### Pôle 2 – Préparation et distribution de la production culinaire

- 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

## Méthodes et moyens mobilisés

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques

## Modalités d'évaluations

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière
- adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Examen terminal en mode PONCTUEL



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**



Cofinancé par  
l'Union Européenne



## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : [referent-handicap@campus120.cci.fr](mailto:referent-handicap@campus120.cci.fr)

- Une expérience de +30 ans dans la formation et de connexion avec les entreprises de la Vienne
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, espaces verts, restauration ...

**CCI de la Vienne - CAMPUS 120**

120 rue du Porteau - 86000 POITIERS

Tél : 05 49 37 44 50

CCI Vienne - Service communication  
SIREN 188 600 035

Ne pas jeter sur la voie publique

Document non contractuel

Mise à jour : 18 septembre 2024



[www.campus120.fr](http://www.campus120.fr)

