

# CAP Cuisine

Formation menant à l'obtention d'un Certificat d'Aptitude Professionnelle, diplôme d'État de niveau 3 reconnue par l'État, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles par décision du directeur général de France Compétences en date du 21 décembre 2023, délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse (Titre RNCP 38430)

## OBJECTIF DE LA FORMATION !

L'objectif du CAP est de former des futurs employés de cuisine sur les techniques professionnelles de base qui permettront d'assister l'équipe dans toutes les tâches liées à la production culinaire.



CUISINIER  
SECOND DE CUISINE  
TRAITEUR  
DEMAIN JE SERAI...  
RESTAURATEUR  
COMMIS DE CUISINE  
CHEF À DOMICILE

## RYTHME

En formation scolaire  
En alternance :  
3 jours entreprise  
2 jours école

## PROGRAMME

Formation sur 2 ans

## ADMISSION

Dossier et  
entretien

## UNITÉS PROFESSIONNELLES

### UP1 ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Réception, contrôle et stockage des marchandises  
Collecte de l'ensemble des informations  
Organisation de la production culinaire ♥

### UP2 PRÉPARER ET DISTRIBUER LA PRODUCTION DE CUISINE

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail  
Maîtriser les techniques culinaires de base ♥  
Préparer une production  
Analyser et contrôler la qualité de sa production  
Dresser et participer à la distribution de la production ♥  
Communication professionnelle

## UNITÉS GÉNÉRALES

### UG1 FRANÇAIS ET HISTOIRE GÉOGRAPHIE - ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

### UG2 MATHÉMATIQUES-SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

### UG3 ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

### UG4 LANGUE VIVANTE

## EXAMEN

6 épreuves à valider

Moyenne générale  
attendue : supérieure  
ou égale à 10/20  
Et un minimum de 10/20  
de moyenne dans les  
épreuves techniques

Aucune session  
de rattrapage

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

**RÉALISER** des techniques  
de productions culinaires

**APPLIQUER** des processus  
stricts d'hygiène

**S'ADAPTER** au poste  
de travail en cuisine

**DÉVELOPPER** une polyvalence  
poste froid, chaud  
et desserts

## LE +

## SUMMER LEARNING EXPEDITION

POSSIBILITÉ D'UN SÉJOUR EN EUROPE  
POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE

## ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Poursuivre vers une Mention  
Complémentaire cuisinier en desserts  
de restaurant, traiteur ou un  
Baccalauréat professionnel

Occuper l'un des métiers visés

Esccom  
22 rue El Nouzah, 06000 Nice  
04 93 85 16 67  
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École  
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice  
04 93 96 68 58  
secretariatnice@ecole-esccom.com