



**CAP**

# Cuisine

## NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 2 ANS

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

### PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Finançable et rémunérée  
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

### AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)  
PRO-A (période de reconversion)  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100 % présentiel

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation  
Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

### MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription  
Entretien

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

### LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**85%**

Taux de réussite régional en 2025

**67%**

Taux d'insertion national en 2024

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



## PROGRAMME DE LA FORMATION (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)

### Bloc 1 - Organiser 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

Le CAP Cuisine est également proposé en 3 ans à Laon.

Il est par ailleurs possible de faire une mise à niveau en 1 an à Beauvais et à Laon.

## MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine  
Cuisinier  
Cuisinier en restauration collective

## POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

MC - Cuisinier en desserts de restaurant (CAP)  
BP - Arts de la cuisine (BAC)  
BAC Pro - Cuisine

## INFORMATIONS LÉGALES



RNCP38430 : CAP - Cuisine  
Date de début de validité : 01/09/2024

### Certificateur(s)



## CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOS CENTRES DE :

BEAUVAIS 03.44.79.80.26

LAON 03.23.27.00.10

