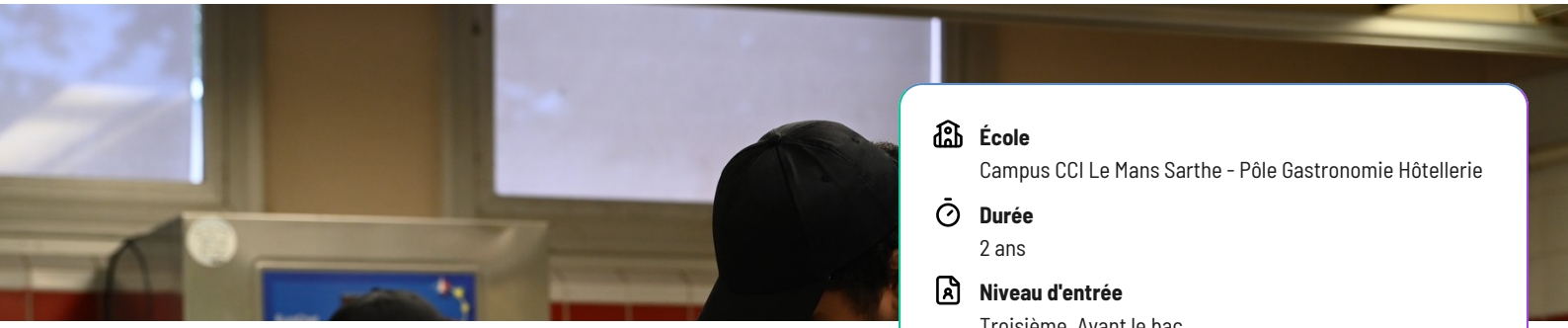


**École**
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

**Durée**
2 ans

**Niveau d'entrée**
Troisième, Avant le bac

**Niveau de sortie**
CAP (niveau 3)

**Modalité de formation**
Alternance

**Lieu**
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

# *CAP Cuisine*

## PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

A l'issue de la formation, vous serez un professionnel qualifié, capable d'occuper le poste de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration et de vous adapter aux évolutions du métier.

### Que faire avec cette certification ?

### Métiers visés

- Commis de cuisine
- Cuisinier(ère)

## Qualités mobilisées

- Passion et créativité
- Sens de l'observation
- Polyvalence
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

### Types d'entreprises ou d'organisations

- Restaurants gastronomiques
- Restaurants traditionnels

### Compétences visées

Le (la) titulaire du CAP sera capable à l'issue de la formation de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaire de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à l'envoi des assiettes
- Communiquer dans un contexte professionnel

## DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

### Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **CAP Cuisine** diplôme reconnu par l'état (niveau 3) et enregistré au RNCP sous le code **38430** par **LE MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE** le **01/09/2024.**

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation (et les épreuves de certification) sur ce titre par le certificateur.

### Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

## COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

### Prérequis

- 3e générale ou technologique
- 4e générale ou technologique
- Niveau d'entrée : 15 ans et +

### Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

### Conditions d'admission

- Rencontre avec une conseillère relations entreprises-jeunes (sur rendez-vous)
- Dossier de candidature à remplir en ligne
- Accompagnement personnalisé : validation du projet professionnel, conseils CV et lettre de motivation, préparation aux entretiens
- Recherche d'une entreprise partenaire
- Inscription définitive à réception du contrat signé

### Coût de la formation / Financement / Aides

Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO.

L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme.

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

## LE PROGRAMME DE LA FORMATION

### Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour devenir un professionnel qualifié, sachant utiliser les différentes techniques de production culinaire, de réaliser des mets de l'entrée aux desserts, au dressage d'une assiette, capable d'occuper le poste de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration, d'élaborer un menu et d'être au contact de la clientèle.

### Enseignements professionnels

- Travaux pratiques de cuisine
- Technologie culinaire
- Sciences appliquées, Hygiène alimentaire
- Environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

### Enseignements généraux

- Français
- Histoire, Géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

## Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

2 ans.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

1 semaine (5 jours) en formation, 2 semaines en entreprise.

## LA PÉDAGOGIE

### Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

### Équipe pédagogique

Au Campus CCI Le Mans Sarthe, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

### Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé :

- validation du projet professionnel
- conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation
- préparation aux entretiens de recrutement

### Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

## VALIDATION DE LA CERTIFICATION

### Évaluations

Contrôle continu en cours de formation (CCF) et certification au bout des 2 ans.

### Épreuves de certification

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation (CCF). Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

### Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

**87**
Nombre d'apprenants
*Chiffres 2026*

**70%**
Taux de satisfaction
*Chiffres 2026*

**96%**
Taux de présentation à l'examen
*Chiffres 2026*

**87%**
Taux de réussite
*Chiffres 2026*

**12%**
Taux de rupture nette
*Chiffres 2025*

**57%**
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois
*Chiffres 2025*

**57%**
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois
*Chiffres 2025*

**70%**
Taux de poursuite d'études à 6 mois
*Chiffres 2025*

## ET APRÈS ?

- BAC PRO Cuisine
- Certificat de spécialisation Desserts de Restaurant
- Certificat de spécialisation Fabrication Traiteur