

CAP* CUISINE

EHM

Hospitalité et Arts Culinaires



RNCP
niveau 3
Reconnu par l'état

TAUX
de réussite **88,89%**

CAP

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP38430

Échéance : 31/08/2029 (Date prévisionnelle RNCP38430) Rentrée : 2026

Objectifs

• **Occuper un poste dans tous types de cuisines** (traditionnelles, de collectivités).

• **Assurer la production culinaire** et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques.

• **Respecter les procédures d'hygiène** et de sécurité en vigueur.

• **Contribuer à la satisfaction de la clientèle.**

• **Pratique professionnelle respectueuse de l'environnement.**

 **Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise

 **840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)

 **Nous consulter (Prise en charge possible par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)**

 **Matières générales :**
Ajaccio, Porto-Vecchio, Propriano
Matières professionnelles :
Ajaccio



INTÉGRATION

- Accès sans condition de diplôme (Niveau 3^{ème} recommandé).
- 1 an d'expérience ou 1607h pour la VAE.



PROFIL

- Motivation et appétence pour le service
- Aptitudes relationnelles
- Esprit critique et créativité



POURSUITE

- MC Cuisiner en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- Bac Pro Cuisine
- BP Cuisine



DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Employé de restauration collective
- Chef de partie (après expérience)
- Traiteur