



# CAP CUISINE (Niveau 3)

## Ensemble scolaire

### Notre Dame

### Saint Joseph

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : [esepinal.fr](http://esepinal.fr)

cfp-secretariat@esepinal.fr

## RÉFÉRENT

Denis GAJDA, (DDFPT)

ddfpt-hotellerie@esepinal.fr

## DEBOUCHÉS

Commis de cuisine,  
second de cuisine,  
employé en restauration  
collective,

Etc...

## POURSUITE D'ETUDES

Bac Pro CSR

Bac Pro Cuisine

BP Cuisine

## MOBILITÉ

Se rapprocher de Mme  
UTARD, référente  
mobilité.

referent-mobilite@esepinal.fr

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre au futur titulaire du CAP CUISINE de réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)

RNCP 38430

## COMPÉTENCES A ACQUÉRIR

### Organisation de la production culinaire :

- ◇ Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- ◇ Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

### Préparation et distribution de la production culinaire :

- ◇ Organiser le poste de travail
- ◇ Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- ◇ Contrôler, dresser et envoyer la production
- ◇ Communiquer dans un contexte professionnel

## PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

Niveau 3ème - Être éligible au contrat d'apprentissage

## PROGRAMME ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Travaux pratiques  
Technologie  
Sciences Appliquées  
Gestion  
Chef d'œuvre  
Français  
Histoire-Géographie  
Anglais  
Mathématiques  
Sciences Physiques  
Education Physique et Sportive  
Arts Appliqués

Livres, selon liste, à acheter  
Face à face pédagogique  
Cuisine pédagogique et salle  
de technologie  
Salle informatisée en réseau  
[Référentiel CAP cuisine](#)



# CAP CUISINE (Niveau 3)

## LIVRABLES À L'ISSUE DE LA FORMATION

Supports pédagogiques des matières enseignées

Espace numérique de travail dédié

Livret d'accueil

Livret d'apprentissage

## SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Contrôles ponctuels et réguliers tout au long de l'année

Bulletins trimestriels

Suivi en entreprise par un formateur référent

**CAP**  
Diplôme de Niveau 3

## INDICATEURS DE RÉSULTATS

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences selon les modalités de l'éducation nationale .

| <i>Indicateurs 2024</i>                         | APPRENTIS | EFFECTIFS |
|---|-----------|-----------|
| 1° Le taux d'obtention des diplômes             | 93,33%    | 14/15     |
| 2° Le taux de poursuite d'études                | 42.85%    | 06/14     |
| 3° Le taux d'interruption en cours de formation | 25.00%    | 05/20     |
| 4° Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois | 87.50%    | 07/08     |

## DURÉE ET TARIF

Durée : 2 ANS (840 heures)

Date(s) : année scolaire (de septembre à juin)

Lieu(x) : Saint Jo Formation, 58 bis rue des Soupirs 88000 Epinal

Coût annuel pris en charge par l'OPCO de l'Entreprise selon accord(s) de branche

[Référentiel NEPC](#)

### Ensemble scolaire

**Notre Dame  
Saint Joseph**

6 rue des jardiniers,  
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : [esespinal.fr](http://esespinal.fr)

cfp-secretariat@esespinal.fr

### INSCRIPTION

Dossier de candidature  
et entretien

Délai d'accès :

Admission sous cinq  
jours ouvrés à réception  
du dossier de  
candidature complet.

### ACCESSIBILITE HANDICAP

Personne en situation de  
handicap :

contacter notre référente  
handicap Mme MALLET  
(referent-handicap@esespinal.fr)

Locaux

OUI  NON

Moyens pédagogiques

OUI  NON

### VAE

[www.vae.gouv.fr](http://www.vae.gouv.fr)