

# CAP CUISINE

Diplôme de niveau 3 - RNCP 38430\*

## Modalités d'accès :

### En alternance :

Entre 15 et 29 ans, en contrat d'apprentissage\*

**\*Aucune limite d'âge pour les personnes reconnues travailleurs handicapés**

Après 29 ans, en contrat de professionnalisation pour : les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires du RSA, de l'ASS ou de l'AAH, ou bénéficiaires d'un contrat aidé.

**En formation continue** : Adultes demandeurs d'emplois, reconversion ...

## Pré-requis / Modalités d'inscription :

**Pour l'alternance**, il est nécessaire de trouver un employeur souhaitant vous recruter en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le CFA dispose d'un service relation entreprises qui peut vous accompagner dans vos recherches.

**Pour la formation continue** : après entretien de positionnement avec le Pôle Formation Continue du CFA.

## Durée et coût :

La formation se déroule sur 2 ans avec possibilité d'allonger ou de réduire la durée à 1 an, si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme ou selon votre expérience professionnelle.

Pour l'Alternance : formation **gratuite et rémunérée** entre 27% et 100% du SMIC/SMC (selon l'âge)

Pour la formation continue : à partir de 12€/heure, sur devis personnalisé

## Objectifs : Compétences et Aptitudes

**Le titulaire du CAP Cuisine peut occuper un poste dans tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable, il assure la production culinaire et sa distribution, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise et à la satisfaction de la clientèle.**

Compétences : Organiser la production de cuisine (réception, contrôle et stocks des marchandises), Préparer et Distribuer la production de cuisine (entretien du poste de travail, maîtrise des techniques culinaires de base, analyse et contrôle de la qualité de la production, communication contextuelle).

## Déroulé de la formation :

### Modalités pédagogiques :

- **Formation en alternance : 100 %** en présentiel et en alternance dans une entreprise.
- **Formation continue : 100 %** en présentiel avec stages obligatoires en entreprises

Enseignement professionnel (Pratique, Technologie, Sciences appliquées, Gestion et PSE) : 24 heures/semaine

Enseignement général (Français, Histoire/Géo, Maths, Sciences physiques et chimie, Anglais, EPS) : 11 heures/semaine

*Dispense des matières générales si titulaire d'un diplôme de niveau 3 à minima*

**Moyens** : Ateliers professionnels équipés et rénovés, salles de formation générale, salle informatique

**Pédagogie** : formateurs expérimentés et professionnels, livret de suivi d'apprentissage, accès numérique.

**Prise en compte des difficultés d'apprentissage éventuelles avec possibilité de bénéficier d'un parcours de formation individualisé.**

## Modalités d'évaluation :

En cours de formation (CCF)

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38440/>

**Poursuite d'Etudes :** BP Arts de la Cuisine,  
CS Cuisinier en desserts de restaurant



**Taux de réussite 2025**  
**CAP Cuisine : 95%**  
**Pour 71 candidats présentés**



**Taux de poursuite d'études après**  
**le CAP Cuisine : 36% en 2024**



## Le CFA :

Avec 40 ans d'expérience en matière de formation et d'alternance, la Faculté des Métiers/École Hôtelière de Cannes prépare 800 jeunes et adultes par an à des diplômes d'État allant du CAP au BTS, dans les domaines suivants : Métiers du Commerce, Métiers du Tourisme/Hôtellerie/Restauration, Métiers de l'Artisanat.

## Pourquoi se former chez nous ? :

- Un réseau de + de 600 entreprises partenaires qui nous font confiance
- Un taux de 85.5% de réussite aux examens
- Un accompagnement personnalisé et un suivi individuel avant, pendant et après votre formation
- Une équipe pédagogique impliquée et expérimentée
- Des effectifs réduits en atelier pratique favorisant les apprentissages
- Des plateaux techniques performants et neufs
- Un partenariat exclusif avec la ville de Cannes
- Des actions de mobilité internationale



**Taux d'insertion  
professionnelle 2024 : 96.9%**

Même métier : 83.8%  
Autre métier : 16.2%



## Nous sommes là pour vous aider !

**Après entretien avec le référent handicap du CFA, nous pourrions vous proposer :**

- Un parcours de formation personnalisé : horaires aménagées, supports de cours adaptés, allongement éventuel de la durée de la formation ...
- La mise à disposition de matériel adapté
- Un accompagnement pour les demandes d'aménagement des examens

## Contacts :

**Faculté des Métiers / École Hôtelière de Cannes**  
54/56 rue de Cannes - 06150 CANNES LA BOCCA

**Accueil / Standard : 04.93.90.43.53**

**Service inscriptions : 04.93.90.43.50**

**Service Relations entreprises / Recrutement : 04.97.06.44.19 / 04.89.82.23.59**

**Référent handicap / Mobilité : 04.89.82.22.58**

**Service formation continue : 04.97.06.47.78 / 04.97.06.49.76**

## Pré-inscription



**contactcfa@ville-cannes.fr**



**facultedesmetiers.cannes.com**



**facultedesmetiersdecannes**



**faculte\_des\_metiers\_cannes**



**FACULTÉ DES MÉTIERS  
ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE CANNES**



**Erasmus+**

