

CAP CUISINE

6 MOIS / 12 MOIS

Présentation du programme

À propos

Vous êtes inspiré(e) par la bonne cuisine et souhaitez libérer votre créativité ? Le CAP Cuisine est fait pour vous : à l'IGBP, ce programme vous accompagne dans votre entrée dans le monde professionnel de l'art culinaire.

Notre formation vous permet de maîtriser les techniques essentielles de la cuisine professionnelle et de vous préparer à l'obtention de la certification professionnelle du métier.

Contenu

Objectifs :

– Préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires dans tous types d'établissements de restauration, organiser et planifier la production, appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et communiquer efficacement en environnement professionnel.

Modules de formation en ligne :

– Activités professionnelles : organisation de la production de cuisine, préparation et distribution de la production de cuisine.
– Enseignement général : français, histoire-géographie, EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, langue vivante étrangère, EPS, prévention santé environnement.

Modules de formation pratique en atelier :

– Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise ou en atelier.

À savoir

Admission :

Peux être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3^e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Adultes en reconversion professionnelle.

Professionnels du secteur alimentaire (boulangers, pâtisseries, chocolatiers) souhaitant développer des compétences culinaires.

Prérequis :

– Bonne résistance à la pression et au stress, condition physique adaptée au rythme soutenu, organisation, rapidité, méthodologie, créativité culinaire.

Voies d'accès :

– Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Commis de cuisine dans tous types de restaurants, restauration collective ou hôtelière, évolution vers cuisinier confirmé, voire vers des fonctions de coordination ou de management de cuisine.

Ces fonctions peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu – accès sous 10 à 15 jours ouvrés après finalisation de l'inscription

Voies d'accès :

– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnalisation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CAP en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~256 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~144 h

CAP en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~136 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~64 h

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Épreuve finale

Finalité :

CAP Cuisine
Diplôme national de niveau 3 (RNCP38430)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

1^{ère} session ouverte en septembre 2026.
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.
Voir la page « Nos résultats ».