



CAP - Cuisine

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU Campus Lycée BELLIARD · Paris 18e	DURÉE TOTALE 900 heures
FINANCEMENT Apprentissage	CERTIFICATION Certifiante RNCP 38430

Objectifs de la formation

Le CAP Cuisine en 2 ans alterne cours au campus et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De réceptionner, contrôler et stocker les marchandises en vérifiant la conformité des denrées et en appliquant les règles de stockage FIFO adaptées à chaque famille de produits
- De collecter l'ensemble des informations nécessaires à la production culinaire et d'organiser son travail dans le respect des délais et des contraintes économiques de l'établissement.
- De préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail en sélectionnant les matériels, ustensiles et équipements adaptés à chaque préparation, conformément aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- De maîtriser les techniques culinaires de base et de réaliser une production culinaire complète en respectant les fiches techniques et les temps impartis.
- D'analyser et de contrôler la qualité de sa production tout au long de la réalisation, de dresser les préparations avec soin et de participer à leur distribution
- De respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et de prendre en compte les enjeux du développement durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- De prendre en compte les spécificités de la clientèle et d'adapter ses préparations culinaires en conséquence
- De communiquer efficacement avec l'équipe de cuisine et les autres services en utilisant le vocabulaire professionnel adapté et en contribuant au bon fonctionnement de l'établissement
- De passer l'examen du CAP Cuisine en fin de formation
- D'obtenir un diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et d'intégrer directement un établissement de restauration

Reconnaissance des acquis

CAP cuisine

Contenu de la formation

- RNCP38430BC01 – Organiser la production de cuisine
- RNCP38430BC02 – Préparer et distribuer la production de cuisine
- RNCP38430BC03 – Français et histoire – géographie – enseignement moral et civique
- RNCP38430BC04 – Mathématiques et physique – chimie
- RNCP38430BC05 – Education physique et sportive
- RNCP38430BC06 – Prévention – santé – environnement
- RNCP38430BC07 – Langue vivante étrangère
- RNCP38430BC08 – Langue vivante (facultatif)
- RNCP38430BC09 – Mobilité (facultatif)

Durée de la formation

900 heures

Durée totale ~129 jours*

900 heures

En centre (~129 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 6 458 € TTC | Tarif indiqué en ttc

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	30 août 2028	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

[Contacter le référent handicap](#)

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)