



CAP - Cuisine en 1 an

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU Campus Lycée BELLIARD · Paris 18e

DURÉE TOTALE 455 heures

FINANCEMENT [Apprentissage](#)

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 38430

Objectifs de la formation

Le CAP Cuisine en 1 an alterne cours au campus et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- D'acquérir les techniques de base de la cuisine pour élaborer un menu complet
- D'élaborer des préparations chaudes ou froides, de l'entrée au dessert
- D'apprendre à dresser une assiette pour mettre en valeur le mets
- De respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au respect de l'environnement et au développement durable
- De passer l'examen du CAP Cuisine en fin d'année
- D'obtenir un diplôme reconnu par la profession et d'intégrer directement une cuisine professionnelle
- D'acquérir les bons réflexes « environnement » d'un cuisinier sous tous ses aspects : choix des fournisseurs, des produits, des fluides et des techniques culinaires avec la moindre empreinte carbone possible, concevoir des recettes « zéro déchet »

Public & Conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un bac général ou bac pro ou techno dans un domaine autre que celui de l'hôtellerie-restauration
En réorientation scolaire ou professionnelle.

Reconnaissance des acquis

CAP cuisine

Contenu de la formation

- RNCP38430BC01 – Organiser la production de cuisine
- RNCP38430BC02 – Préparer et distribuer la production de cuisine
- RNCP38430BC06 – Prévention – santé – environnement
- RNCP38430BC07 – Langue vivante étrangère

Durée de la formation

455 heures

En centre (~65 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

Contrôle en cours de formation, bilans semestriels en conseil de classe, évaluations lors des visites en entreprise et évaluations sommatives (examen final)

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 5 879 € TTC | NPEC annuel

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	28 mai 2027	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.

Contactez le référent handicap

Statistiques 2025

97%
Réussite

62%
Insertion emploi

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 >](#)