CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Cuisine

1ère session 2026

Le ou la titulaire du certifcat d'aptitude professionnelle « cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.
Sous l'autorité d'un responsable :

- il ou elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il ou elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.
Le contexte professionnel se caractérise par :
– une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
– une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
– une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
– une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables ;
– une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
– un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
– une sensibilisation aux démarches équitables ;
– une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ;
– une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

Débouchés

Le ou la titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine dans tous les secteurs de la restauration. Il ou elle peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité. Il peut exercer dans la :

- Restauration traditionnelle
- Restauration collective (cantines, hôpitaux…)
- Restauration commerciale (fast-food, vente à emporter, livraison à domicile).

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

Grille horaire (a)	1ère année	2ème année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

Techniques professionnelles : TP de confection des plats et des desserts qui, en général, sont consommés par le personnel et les élèves de l'établissement.
Technologie appliquée : l'élève effectue des manipulations, suit des démonstrations, reçoit des compléments d'informations de type professionnel, technique, économique, scientifique, qui viennent approfondir la formation aux techniques professionnelles ou remédier aux insuffisances constatées en TP.
Technologie professionnelle : l'élève étudie les produits comme par exemple les différents morceaux d'un animal de boucherie avec leurs différentes utilisations, les préparations, les cuissons, la culture culinaire (historique, les AOC), les personnels (comportements professionnels, tenues vestimentaires, les horaires), les arts de la table, etc.
Sciences appliquées, hygiène alimentaire : microbiologie, physique, chimie, notions qui permettront de comprendre et d'appliquer avec discernement les règles en matière de risques alimentaires, de sécurité et d'hygiène des personnes et des locaux.
Communication : techniques de communication avec ses collègues et la clientèle
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social : initiation à la gestion commerciale et comptable, à l'économie, à la législation du travail et aux institutions publiques, Utilisation de logiciels professionnels.

Blocs de compétences

- **Bloc n° 1 : Organiser la production de cuisine**
  - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ;
  - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

- **Bloc n° 2 : Préparer et distribuer la production de cuisine**
  - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail ;
  - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production ;
  - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution ;
  - Communiquer en fonction du contexte professionnel.

- **Bloc facultatif Mobilité**
  - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
  - Caractériser le contexte professionnel étranger ;
  - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
  - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
  - Se repérer dans un nouvel environnement ;
  - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Stages

Les stages durent 14 semaines. La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Pendant la période de formation, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.

Examen

Unités professionnelles :
- Organisation de la production de cuisine, coeff. 4
- Préparation de cuisine et distribution de la, coeff. 13

Unités d'enseignement général :
- Français, histoire–géographie – enseignement moral et civique coeff. 3
- Mathématiques et Physique-Chimie, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Prévention-Santé-Environnement, coeff. 1
- Epreuve de langue vivante, coeff. 1
- Epreuve facultative : Langue vivante étrangère
- Epreuve facultative de mobilité

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études
- Bac professionnel Cuisine
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Cuisinier
- CAP Pâtissier en 1 an
- FCIL Cuisine de la mer

Pour connaitre les poursuites d'études consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Ariège (09)
Foix - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège ***A***
Saint-Girons - Lycée professionnel François Camel (Public) ***I A***

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CAP

Aude (11)
Carcassonne - Lycée professionnel Charles Cros (Public) ***I***
Lézignan-Corbières - CFAI Henri Martin de l'Aude ***A***
Aveyron (12)
Villefranche-de-Rouergue - Etablissement régional d'enseignement adapté Laurière (Public) ***I A***
Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron ***A***
Gard (30)
Marguerittes - Purple campus Marguerittes (CFA CCI Occitanie) ***A***
Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) ***I***
Saint-Jean-du-Gard - Lycée professionnel Hôtelier Marie Curie ***I A***
Haute-Garonne (31)
Gourdan-Polignan - CFA du Comminges ***A***
Saint-Gaudens - Section d'enseignement professionnel privée du lycée polyvalent Sainte Thérèse (Privé) ***I***
Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) ***I***
Toulouse - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent de l'hôtellerie d'Occitanie (Public) ***I***
Gers (32)
Auch - Lycée professionnel Pardailhan (Public) ***I A***
Hérault (34)
Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) ***I***
Claret- MFR Garrigues Pic St Loup ***A***
Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) ***I***
Montpellier - Purple campus Montpellier (CFA CCI Occitanie) ***A***
Montpellier – ESICAD (Privé) ***A***
Sète - Centre de formation d'apprentis municipal Nicolas Albano - Sète ***A***
Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) ***I***
Lot (46)
Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot (Privé) ***A***
Souillac - Lycée professionnel Quercy Périgord (Public) ***I***
Lozère (48)
Saint-Chély-d'Apcher - Lycée privé Sacré-Coeur (Privé) ***I***
Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère ***A***
Hautes-Pyrénées (65)
Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) ***I A***
Pyrénées-Orientales (66)
Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) ***I***
Le Boulou – 3B Conseil ***A***
Perpignan - Purple campus Perpignan (CFA CCI Occitanie) ***A***
Tarn (81)
Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat ***A***
Mazamet - Lycée professionnel hôteliers (Public) ***I A***
Peyregoux – MFR de Peyregoux (Privé) ***A***
Tarn-et-Garonne (82)
Castelsarrasin - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean de Prades (Public) ***I A***
Montauban - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers ***A***
Montauban - Lycée professionnel privé Marie Théas (Privé) ***I***

I *formation initiale*

A *formation en apprentissage*

Internat/ Hébergement possible

En savoir plus

Retrouvez sur https://documentation.onisep.fr/

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès
04 49 05 80 81 -ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze
04 49 05 80 85- ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel
04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende
04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve
04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Esplanade
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne
04 68 32 61 75 -ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes
04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr

Perpignan
04 11 64 23 66- ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 67 31 00 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau
05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil
05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr