



FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Mis à jour le : 08/12/2025

CAP CUISINE (Niveau 3)

Ensemble scolaire

Notre Dame

Saint Joseph

6 rue des jardiniers,
88000 Épinal

Accueil : 03-29-64-43-43

Site : esepinal.fr

cfp-secretariat@esepinal.fr

RÉFÉRENT

Denis GAJDA, (DDFPT)

ddfpt-hotellerie@esepinal.fr

DEBOUCHÉS

Commis de cuisine,
second de cuisine,
employé en restauration
collective,

Etc...

POURSUITE D'ETUDES

Bac Pro CSR

Bac Pro Cuisine

BP Cuisine

MOBILITÉ

Se rapprocher de Mme
UTARD, référente
mobilité.

referent-mobilite@esepinal.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre au futur titulaire du CAP CUISINE de réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)

RNCP 38430

COMPÉTENCES A ACQUÉRIR

Organisation de la production culinaire :

- ◊ Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- ◊ Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Préparation et distribution de la production culinaire :

- ◊ Organiser le poste de travail
- ◊ Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- ◊ Contrôler, dresser et envoyer la production
- ◊ Communiquer dans un contexte professionnel

PRÉ-REQUIS - PUBLIC VISÉ

Niveau 3ème - Être éligible au contrat d'apprentissage

PROGRAMME ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Travaux pratiques
Technologie
Sciences Appliquées
Gestion
Chef d'œuvre
Français
Histoire-Géographie
Anglais
Mathématiques
Sciences Physiques
Education Physique et Sportive
Arts Appliqués

Livres, selon liste, à acheter
Face à face pédagogique
Cuisine pédagogique et salle de technologie
Salle informatisée en réseau
[Référentiel CAP cuisine](#)



FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Mis à jour le : 08/12/2025

CAP CUISINE (Niveau 3)

Ensemble scolaire

Notre Dame

Saint Joseph

6 rue des jardiniers,
88000 Épinal
Accueil : 03-29-64-43-43
Site : esepinal.fr
cfp-secretariat@esepinal.fr

INSCRIPTION

Dossier de candidature et entretien

Délai d'accès :

Admission sous cinq jours ouvrés à réception du dossier de candidature complet.

ACCESSIBILITE HANDICAP

Personne en situation de handicap :

contacter notre référente handicap Mme MALLET
(referent-handicap@eepinal.fr)

Locaux

OUI NON

Moyens pédagogiques

OUI NON

VAE

www.vae.gouv.fr

LIVRABLES À L'ISSUE DE LA FORMATION

Supports pédagogiques des matières enseignées

Espace numérique de travail dédié

Livret d'accueil

Livret d'apprentissage

SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Contrôles ponctuels et réguliers tout au long de l'année

Bulletins trimestriels

Suivi en entreprise par un formateur référent



INDICATEURS DE RÉSULTATS

Possibilité de valider un ou des blocs de compétences selon les modalités de l'éducation nationale .

Indicateurs 2025	APPRENTIS	EFFECTIFS
1° Le taux d'obtention des diplômes	100.00%	10/10
2° Le taux de poursuite d'études	50.00%	05/10
3° Le taux d'interruption en cours de formation	33.33%	05/15
4° Le taux d'insertion professionnelle à 6 mois	60.00%	03/05 *

*2 sans réponses

DURÉE ET TARIF

Durée : 2 ANS (840 heures)

Date(s) : année scolaire (de septembre à juin)

Lieu(x) : Saint Jo Formation, 58 bis rue des Soupirs 88000 Epinal

Coût annuel pris en charge par l'OPCO de l'Entreprise selon accord(s) de branche

[Référentiel NEPC](#)