



Durée :

24 mois.

Planning/Alternance :

1 journée/semaine au centre ICF et le reste du temps en entreprise.

Prérequis :

Sans

Méthodes mobilisées :

Formation en présentiel, méthode active et participative, accompagnement.

Modalités et délai d'accès :

Dossier scolaire-CV + Lettre de motivation.

Tests – entretien avec le responsable pédagogique.

A réception du dossier ou cv, entretien organisé sous 2 jours ; décision de la préadmission sous 2 jours après entretien.

Les inscriptions sont ouvertes de 2 mars 2026 au 31 Août 2026.

Les dates de formation sont du 1^{er} septembre 2026 au 30 juin 2028.

Admission après signature du contrat d'alternance dans la limite de 15 places disponibles.

ACCESSIBLE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP.

Débouchés – métiers visés :

Commis de cuisine en restauration commerciale, restauration collective, restauration traditionnelle et gastronomique

Poursuite d'études :

Bac professionnel cuisine

BP Arts de la cuisine

TP Chef de cuisine en restauration collective

Conditions tarifaires :

Formation prise en charge et rémunérée en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.
Possibilités d'autofinancement, nous contacter

contact@icf-atlantique-nantes.com

02-28-25-45-68

CAP CUISINE RNCP 38430

Les clefs pour acquérir la connaissance des produits alimentaires et les techniques de réalisation des plats traditionnels !

Objectifs :

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations
- Organiser son poste de travail en fonction des impératifs
- Réaliser des préparations, des cuissons, des fonds, des sauces
- Dresser et mettre en valeur des préparations

Contenu pédagogique :

Technologie Professionnelle

Organiser la production de cuisine

-Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Préparation et distribution de 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.

Enseignement Général :

-Français – Histoire/Géographie – Mathématiques – Sciences – Education physique et sportive – Anglais - Prévention-Santé-Environnement.

Modalités d'évaluation (examen ponctuel) :

EP1 : Organisation de la production de cuisine (Ecrit : 2H – coef 4)

EP2 : Réalisation de la production de cuisine (Pratique+oral : 6H – coef 14)

G1 : PSE (Ecrit : 1 H – coef 1)

G2 : Français / Histoire-géographie (Oral+écrit : 2H15 – coef 3)

G3 : Maths-Sciences (Ecrit : 2H – coef 2)

G4 : EPS (2H – coef 1)

G5 : Langue vivante (oral : 20 min – coef 1)

Taux de réussite : 100 %

Taux d'insertion : 50 %



Mise à jour : Janvier 2026