



## CAMPUS LA FAVORITE

GROUPE D'ENSEIGNEMENT  
CATHOLIQUE LYONNAIS

## CAP CUISINE 1 AN



RNCP : 38430

Nom du certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche  
Date d'enregistrement de la certification : 02/05/2023

À l'issue du CAP Cuisine, le diplômé prépare des entrées, des plats et des desserts. Il assure la distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité en respectant les procédures d'hygiène et de sécurité. Il contribue à la satisfaction du client et au bon fonctionnement de l'entreprise.

### FORMATION

#### LES OBJECTIFS

- ▶ Acquérir les connaissances et compétences nécessaires, pour exercer le métier de commis de cuisine sous l'autorité d'un responsable ;
- ▶ Respecter les consignes, les règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité ;
- ▶ Assurer la production culinaire et sa distribution de manière efficace dans le secteur de la restauration commerciale, collective ou dans des entreprises connexes à l'industrie hôtelière.

#### LE CONTENU

- ▶ Gestion appliquée – Connaissance de l'entreprise
- ▶ Prévention Santé et Environnement – Sciences Appliquées
- ▶ Technologie Culinaire
- ▶ Chef d'œuvre
- ▶ Travaux Pratiques et Technologie Appliquée

### MÉTIERS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP Cuisine est conçu pour une insertion professionnelle rapide. Néanmoins, il est possible de poursuivre en études supérieures :

- ▶ Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine
- ▶ BP Boucher
- ▶ Certificat de spécialisation (CS) Charcutier-Traiteur
- ▶ CS Employé-Traiteur
- ▶ Bac Pro Cuisine



### PROFIL DE L'ÉLÈVE- PRÉ REQUIS

Vous êtes âgé-e de **18 à 29 ans révolus**.

Cette formation s'adresse aux titulaires, au minimum, **d'un diplôme de niveau III (CAP)**.

Il convient d'être persévérant, appliqué et savoir se conformer aux exigences du milieu professionnel. Être **disponible aux horaires de travail de la restauration** et être en capacité de s'adapter à un **rythme soutenu et décalé**, avec une **bonne condition physique**.

En tant qu'apprenti et salarié, vous devrez démontrer de la **volonté**, de la **persévérance**, un **esprit d'initiative** ainsi que votre **sens des responsabilités**.

Vous aimez **cuisiner**, le **travail en équipe** et vous êtes **respectueux des règles fondamentales d'hygiène** ? Alors ce CAP Cuisine répondra à vos attentes.

*Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap sous condition de compatibilité avec les exigences d'exécution du métier. Pour en savoir plus sur le site <https://www.la-favorite.org>*

## L'ÉVALUATION PENDANT LA FORMATION

L'évaluation est composée de :

- ▶ Validation en contrôle en cours de formation (CCF\*)
- ▶ 3 évaluations par matière et par semestre minimum
- ▶ 1 évaluation en milieu professionnel par semestre
- ▶ 2 visites en entreprise sont organisées avec un livret d'accompagnement de l'apprenti
- ▶ 1 conseil de classe par semestre

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours théoriques et pratiques, 3 restaurants d'application, 3 cuisines d'application, 1 chambre d'application, plateforme numérique, classe informatique mobile, 1 C.D.I.

| ÉPREUVES  | COEF.             | FORME | DURÉE  |
|---|-------------------|-------|--------|
| EP1 – Organisation de la production de cuisine                | 4                 | CCF*  | 2 h 00 |
| EP2 – Préparation et distribution de la production de cuisine | 13 <sup>(1)</sup> | CCF   | 5 h 00 |

(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation de chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du code de l'éducation.



## CONTACT

Céline Goncalves  
Responsable Pédagogique  
dfca-jdf@la-favorite.org

CAMPUS LA FAVORITE  
SITE JEHANNE DE FRANCE

6 rue de la fraternelle  
69009 LYON  
04 72 53 70 30

## MODALITÉS D'INSCRIPTION (DE JANVIER À JUIN)

Le recrutement s'organise par une inscription en ligne sur le site [www.campus-la-favorite.org](http://www.campus-la-favorite.org) puis sélection sur dossier, entretien individuel & de motivation.

Modalités de candidature disponibles sur le site [www.campus-la-favorite.org](http://www.campus-la-favorite.org)

## ACCÈS TCL : Gorge de Loup

|         |         |        |        |       |
|---------|---------|--------|--------|-------|
| M       | D       | C 21   | C 24E  | C 24E |
| BUS 3   | BUS 14  | BUS 19 | BUS 45 |       |
| BUS 65  | BUS 66  | BUS 72 | BUS 73 |       |
| BUS 73E | BUS 86  | BUS 90 | BUS 98 |       |
|         | BUS 98E |        |        |       |

[www.campus-la-favorite.org](http://www.campus-la-favorite.org)

## QUELQUES CHIFFRES

COÛT DE LA FORMATION

0 €

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RÉSULTATS ANNUELS

100 %  
de réussite  
en 2025

Formation sur 12 mois réparties en **470 heures**  
Alternance **1 semaine au CFA et 3 semaines en entreprise.**  
L a formation est financée par les OPCO (opérateur de compétences) **GRATUITE** pour les apprentis. Tarif NPEC : 5888€

En savoir plus  
sur le CAP Cuisine

