CURSANOVA FORMATION

PROGRAMME DE FORMATION · APPRENTISSAGE · RNCP 38430

# CAP CUISINE

Apprendre la cuisine dans une vraie brigade, en alternance : un jour par semaine au centre, quatre jours en entreprise, payé chaque mois.

V1 · programme mis à jour le 7 septembre 2026

| DIPLÔME | DURÉE | RYTHME | COÛT APPRENTI |
|---|---|---|---|
| **CAP · niveau 3** | **1 an ou 2 ans** | **1 jour au centre** | **0 €** |
| Diplôme d'État, code 50022139 | 465 h en 1 an si déjà diplômé, 930 h en 2 ans sinon | 4 jours par semaine en entreprise d'accueil | Financé par l'OPCO de l'entreprise, apprenti salarié |

## OBJECTIFS · COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de cuisson, classiques et modernes
- Réaliser découpes, taillages et habillage volailles/poissons
- Élaborer fonds, sauces, marinades et apprêts
- Produire les bases de pâtisserie
- Organiser sa production et respecter les normes HACCP
- Dresser et communiquer avec la brigade et la salle

## DÉBOUCHÉS

- Restaurants traditionnels et gastronomiques
- Cuisine fusion / du monde
- Banquets & événementiel
- Restauration d'hôtels

## ET APRÈS

- CAP Salle & Bar (parcours croisé Cursanova)
- Bac pro Cuisine
- MC Pâtisserie / Traiteur
- BP Arts de la cuisine

## LE PROGRAMME

**1 Organisation de la production**
réception, stockage, planification, food cost, HACCP

**2 Découpes & taillages**
émincer, tailler, habiller volaille/poisson, désossage

**3 Cuissons**
eau, vapeur, sauté, grillade, sous vide, basse température

**4 Sauces, fonds & marinades**
fonds clairs/bruns, émulsions, roux

**5 Apprêts**
œufs, légumes, pommes de terre, farces, pâtes fraîches

**6 Pâtisserie**
pâtes de base, crèmes, tartes, mousses, glaces

**7 Dressage & communication**
goût, envoi, communication brigade/salle

**8 Module Cursanova — Business & Digital**
food cost, Instagram resto, fidélisation

## LES DEUX ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

### EP1

**Organisation de la production de cuisine**

Épreuve écrite de deux heures, coefficient 4. Elle porte sur les compétences C1 et C2 : réceptionner, stocker, s'organiser.

### EP2

**Préparation et distribution de la production**

Épreuve pratique et orale de cinq heures, coefficient 13. Elle porte sur les compétences C3 à C6 : c'est le cœur du métier, et il s'apprend en cuisine.

S'y ajoutent les épreuves d'enseignement général, hors dispense. Examen en fin de cycle, session de juin, dates fixées par le rectorat. Évaluations formatives régulières et évaluations en situation professionnelle tout au long de la formation, avec retour individuel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance 1 jour au CFA / 4 jours en entreprise : le geste s'apprend au centre et se répète en service
- Travaux pratiques en situation professionnelle réelle, sur le poste et sous la responsabilité du maître d'apprentissage
- Apports théoriques et technologiques au centre, en groupe de moins de vingt apprentis
- Plateforme de formation en ligne : supports de cours, quiz d'ancrage et modules de remédiation accessibles en continu
- Évaluations formatives régulières et évaluations en situation professionnelle, avec retour individuel
- Suivi individualisé : entretien de positionnement à l'entrée, livret d'apprentissage partagé avec l'entreprise, points de suivi en entreprise

## INFORMATIONS PRATIQUES

### PRÉREQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage (dès 15 ans après une classe de troisième ; dérogations pour les travailleurs handicapés, les sportifs de haut niveau et les créateurs ou repreneurs d'entreprise)
- Avoir suivi une scolarité jusqu'en classe de troisième : aucun diplôme n'est exigé pour entrer en CAP
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Avoir réalisé l'entretien de positionnement préalable à l'entrée en formation

### DURÉE ET CONDITIONS D'ADMISSION

1 an pour les candidats déjà diplômés (bac, CAP, BEP…), qui peuvent demander à être dispensés d'une partie des matières générales — la prévention santé environnement reste due avec un bac général, un bac technologique ou un BTS. 2 ans sinon.

Profil apprécié lors de l'entretien de positionnement, sans sélection sur dossier ni note : goût du métier, rigueur, endurance, esprit d'équipe.

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Candidature en ligne sur cursanova.fr, entretien de positionnement, puis signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil. Compter deux à quatre semaines entre la candidature et l'entrée en formation : une semaine pour l'entretien de positionnement, puis le temps de signer le contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil. Promotion 2026-2027 ouverte les 14 et 15 septembre 2026 : entrée possible jusqu'au 30 octobre 2026, sous réserve des places disponibles.

### TARIF ET FINANCEMENT

Formation intégralement financée par l'OPCO de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage : aucun frais à la charge de l'apprenti. Pour les entreprises, le coût est pris en charge selon le niveau de prise en charge (NPEC) de la branche.

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Nos formations peuvent être suivies par des personnes en situation de handicap. Signalez-nous votre besoin avant votre entrée ou à tout moment de votre parcours : le référent handicap vous reçoit en entretien confidentiel et étudie avec vous les aménagements nécessaires au centre, en entreprise et pour les examens. Avec votre accord, il en parle avec votre employeur et, si votre situation le demande, peut solliciter les services spécialisés de Guadeloupe. Les aménagements d'examen sont décidés par l'autorité qui délivre le diplôme ; nous vous aidons à les demander à temps. Une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH) lève la limite d'âge de 29 ans pour signer un contrat d'apprentissage (article L. 6222-2 du code du travail). Ce que vous nous confiez sur votre santé reste confidentiel. Pour venir au centre, prévenez-nous si vous avez besoin d'un accès adapté : nous vous décrivons les conditions d'accès et étudions avec vous les aménagements nécessaires avant votre venue. Référent handicap : Jean Martino — contact@cursanova.fr — +590 690 59 69 69 (Dora).

## LA CERTIFICATION

Certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine », enregistré au Répertoire national des certifications professionnelles sous le numéro RNCP38430, au niveau de qualification 3, sur décision de France Compétences du 21 décembre 2023, avec une échéance d'enregistrement au 31 août 2029. Diplôme d'État délivré par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse. Code diplôme 50022139. La certification est constituée de blocs de compétences pouvant être validés séparément et acquis définitivement.

| | |
|---|---|
| LIBELLÉ EXACT | CAP — Cuisine |
| CODE RNCP | 38430 |
| CERTIFICATEUR | Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse (SIRET 110 043 015 00012) — diplôme d'État |
| DATE D'ENREGISTREMENT | Enregistrée le 21 décembre 2023 ; échéance de l'enregistrement au 31 août 2029 |
| NIVEAU | Niveau 3 · Code diplôme 50022139 |
| DURÉE DE FORMATION AU CFA | 465 heures sur le parcours d'un an (candidats déjà diplômés, dispensés à leur demande d'une partie des enseignements généraux), 930 heures sur le parcours de deux ans. Volume porté à l'article 2 de la convention de formation. |
| VALIDATION PAR BLOCS | Neuf blocs : deux blocs professionnels — organisation de la production culinaire, préparation et distribution de la production culinaire — et sept blocs d'enseignement général et facultatifs. Chaque bloc validé est acquis définitivement et capitalisable ; les blocs peuvent être validés à des sessions différentes. |
| TAUX D'OBTENTION | Première promotion ouverte le 14 septembre 2026 : aucun résultat ne peut encore être annoncé. Les taux seront publiés sur notre page de résultats dès la première session d'examen. |
| VOIES D'ACCÈS | Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature libre, et validation des acquis de l'expérience (VAE). |
| FICHE OFFICIELLE | francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/ — accès par la VAE depuis cette fiche |


### Nous contacter

Cursanova — 3 Bvd Marquisat de Houelbourg, ZAC Houelbourg 3, 97122 Baie-Mahault (Jarry)
contact@cursanova.fr · +590 690 59 69 69 · cursanova.fr/formations/cap-cuisine



SAS CURSANOVA · CFA · UAI 9711365G · SIRET 982 207 169 00011 · NDA 01973541797
V1 · programme mis à jour le 7 septembre 2026. Version téléchargeable mise en page le 19 septembre 2026 ; le programme est celui de la fiche publiée sur cursanova.fr.