



Le CAP cuisine

Taux d'obtention du CAP cuisine au niveau national

2021 87%

2022 97%

Taux d'obtention du CAP des stagiaires Vert la Table

100%

Blocs de compétences

Chaque bloc de compétences validé est valable 5 ans.

Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article D. 337-10 du code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit. Il précise également s'il souhaite se présenter à l'épreuve facultative.

Débouchés

Le secteur de la restauration recrute beaucoup et les débouchés sont légion pour les personnes souhaitant travailler dans ce domaine. Voici, un échantillon des métiers accessibles après un CAP Cuisine :

- Commis de cuisine (il s'agit généralement du premier emploi occupé dans une brigade avant de pouvoir gravir les échelons et accéder à un poste aux plus hautes responsabilités)
- Cuisinier
- Second de cuisine / chef d'équipe / chef-cuisinier (des postes qui vous seront ouverts avec un minimum d'expérience et de motivation)
- Agent polyvalent de restauration
- Traiteur
- Restaurateur
- Porteur de projet en restauration ...

Suite de parcours

Après l'obtention de votre CAP, vous pourrez compléter votre cursus de formation afin de vous spécialiser ou d'obtenir des compétences complémentaires pour diversifier votre pratique professionnelle:

Voici des exemples de diplômes complémentaires:

- le Bac Pro Cuisine
- le BP Cuisine
- le BTS Management en hôtellerie-restauration (option management d'unité de production culinaire) (bac+2)
- un Bachelor Cuisine dans une école privée (bac+3)

S'inscrire à l'examen du CAP Cuisine en candidat libre

Votre inscription en candidat libre s'effectue en ligne auprès du site internet de l'académie de l'Éducation Nationale de votre région. Vous passerez donc les différentes épreuves de votre examen dans un établissement près de chez vous.

Connectez vous sur internet, taper dans le moteur de recherche CAP cuisine + l'académie de votre lieu de résidence. Sur le site internet de l'académie, vous aurez un onglet, s'inscrire au CAP. Sélectionnez CAP cuisine en candidat libre. Vous serez redigé vers un site pour commencer l'inscription.

La période d'inscription est en octobre novembre de l'année qui précède l'année où vous souhaitez passer l'examen.

Vous aurez alors, environ 3 semaines, pour faire votre inscription pour passer le CAP Cuisine en candidat libre. Une fois ce délai dépassé, il vous faudra attendre l'année suivante pour procéder à votre inscription. Si vous avez suivi la formation en novembre 2022 par exemple, vous vous inscrirez en octobre 2023 et passerez votre examen en juin 2024.

Les épreuves du CAP Cuisine en candidat libre

Les épreuves du CAP cuisine se divisent en 2 catégories :

Les épreuves professionnelles de l'examen:

UPI : Organisation de la production de cuisine

Épreuve pratique de 2h

UP2 : Réalisation de la production de cuisine -

Épreuve pratique et orale de 5 h.

Et Les épreuves générales de l'examen:

Si vous êtes titulaire d'un CAP, BEP ou de tout diplôme supérieur, vous êtes dispensé des matières du domaine général et n'aurez pas à passer les épreuves suivantes

EG1 : Français et Histoire-géographie – enseignement moral et civique

EG2 : Mathématiques – Sciences physiques et chimiques

EG3 : Education physique et sportive, facultatif*

EG4 : Épreuve de langue vivante *En tant que candidat libre, vous pouvez demander, lors de votre inscription au CAP Cuisine, à être dispensé de l'épreuve d'éducation physique et sportive. Vous êtes également dispensé de l'épreuve EG4, si le diplôme en question comportait une épreuve obligatoire ou facultative de langue vivante.

Pour obtenir le CAP vous devrez obtenir, une moyenne générale d'au moins 10 sur 20, et 10 sur 20 minimum aux épreuves du domaine professionnel.

Le déroulé des épreuves professionnelles du CAP Cuisine en candidat libre

UPI : Organisation de la production de cuisine

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle :

Cuisine, Gestion appliquée et Sciences Appliquées

Le candidat peut être amené à : Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons, Stocker les marchandises, Mettre en place les marchandises nécessaires à sa production, Participer aux opérations d'inventaire, Collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production, Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production et Planifier son travail.

Pour vous former sur cette partie, vous avez une liste de manuels à votre disposition sur la plateforme de l'école.

UP2 : Réalisation de la production de cuisine

Première partie : épreuve écrite (20 minutes)

Le candidat prend connaissance de la production à réaliser. Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter pour planifier son travail dans le temps imparti.

Cette phase écrite n'est pas évaluée.

Deuxième partie – Épreuve pratique (10 minutes) :

À son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail et sélectionne les matériels nécessaires.

Troisième partie – Épreuve pratique (4h30)

-> Première phase : production culinaire (4h20mn)

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

Confectionner les 2 recettes imposées à l'aide des fiches techniques fournies :

À noter qu'une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.

Assurer la distribution de sa production (dressage et envoi)

Réaliser un bilan simplifié de sa production

Remettre en état les locaux

->Deuxième phase : compte-rendu d'activité (10 minutes maximum)

À l'issue de la production, lors d'un court entretien, le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Le déroulement est le suivant :

Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production : son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation,...

Le jury échange avec le candidat sur sa production

Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel

Quatrième partie – PSE – Épreuve écrite (Ih) :

La partie PSE (Prévention Santé Environnement) est évaluée par écrit, en dehors de l'épreuve pratique.

Elle est notée sur 20 points. Elle mesure votre capacité d'analyse et de bon sens dans diverses situations du quotidien.

Liste du matériel pour l'examen du CAP Cuisine en candidat libre

- Tenue de cuisine :
- un pantalon de cuisine
- une veste de cuisine, à manches longues de préférence pour éviter les brûlures
- un tablier demi-chef
- des chaussures de sécurité
- un calot, une toque ou une charlotte
- des torchons.

- Petit matériel :
- 1 mallette de couteaux
- 1 fouet
- 1 spatule exoglass
- 1 zesteur
- 1 canneléur
- 1 vide-pomme
- 1 à 2 maryses
- 1 économé
- 1 corne
- 1 spatule pour lisser les préparations et entremets
- des cuillères
- 1 fourchette ou un pique-vite
- 1 pince à spaghetti
- 1 pince en inox pour attraper les préparations
- 1 paire de ciseaux
- quelques poches à douille jetables
- quelques douilles (2 unies, 2 cannelées)
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 balance électrique, pour ne pas avoir à se déplacer et à partager les balances communes fournies ;
- 1 cuillère parisienne
- 1 règle
- 1 cadenas pour fermer le vestiaire qui sera fourni
- des crayons.

En cas d'échec

Les candidats éliminés ou refusés « conservent » pendant **5 ans** le bénéfice des épreuves dans lesquelles ils ont obtenu la moyenne, et n'auront donc pas à les repasser.

Equivalents/ Passerelles

Pour plus de détails, consulter le décret de la version en vigueur du CAP cuisine depuis 2018 du ministère de l'éducation nationale

<https://www.education.gouv.fr/bo/16/Hebdo16/MENE1608030A.htm>