

# Cuisine

RNCP37553 · RNCP · Publiée

## L'essentiel

|                         |                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------|
| Niveau de qualification | Niveau 3                                    |
| Sigle                   | CAP — Certificat d'aptitude professionnelle |
| Code(s) NSF             | 221t                                        |
| Formacode(s)            | 42708, 42752                                |
| Code(s) ROME            | G1602                                       |
| Type d'enregistrement   | Enregistrement de droit                     |
| Date d'échéance         | 31/08/2024                                  |

## Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

## Résumé de la certification

### OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### ACTIVITÉS VISÉES

Organisation de la production de cuisine  
Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage  
Contribution à l'organisation d'une production culinaire  
Préparation et distribution de la production de cuisine  
Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine  
Mise en œuvre des techniques de base et cuisine  
Contrôle, dressage et envoi de la production  
Communication dans un contexte professionnel

### COMPÉTENCES ATTESTÉES

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  
Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique  
Français  
Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer (F)

Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu (F)

Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer (F)

Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques (F)

Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier (F)

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG)

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)

Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Mathématiques et physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

Education physique et sportive

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Langue vivante (bloc facultatif)

L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral
- Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Mobilité (bloc facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger  
Caractériser le contexte professionnel étranger  
Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger  
Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France  
Se repérer dans un nouvel environnement  
Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

## Blocs de compétences

### RNCP37553BC01 — Organisation de la production de cuisine

#### LISTE DE COMPÉTENCES

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

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)  
Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

### RNCP37553BC02 — Préparation et distribution de la production de cuisine

#### LISTE DE COMPÉTENCES

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

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral)  
: Contrôle en Cours de Formation (CCF)  
Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, pratique et oral

### RNCP37553BC03 — Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

#### LISTE DE COMPÉTENCES

Français  
Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer  
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu  
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer  
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques  
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier  
Histoire-géographie-enseignement moral et civique  
Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser  
S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie  
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme  
Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement  
Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou

GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

### **RNCP37553BC04 — Mathématiques et physique-chimie**

#### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Rechercher, extraire et organiser l'information

Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

#### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

### **RNCP37553BC05 — Éducation physique et sportive**

#### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Développer sa motricité

S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter

Construire durablement sa santé

Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

#### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel

### **RNCP37553BC06 — Prévention-santé-environnement**

#### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

#### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit

## **RNCP37553BC07 — Langue vivante étrangère**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, écrit et oral

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

## **RNCP37553BC08 — Langue vivante (Bloc facultatif)**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral

Comprendre un document écrit

dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Ponctuel, oral

Scolaires (établissement privé hors contrat), apprentis (CFA non habilité), formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF), enseignement à distance, candidat individuel : Ponctuel, oral

L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

## **RNCP37553BC09 — Mobilité (Bloc facultatif)**

### **LISTE DE COMPÉTENCES**

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Scolaires (établissement public et privé sous contrat), apprentis (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) et formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral) : Pratique, oral

## **Secteur d'activité et type d'emploi**

### **SECTEURS D'ACTIVITÉS**

Tout type de restauration (commerciale, sociale, collective)

### **TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES**

Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

## Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tension de recrutement (DARES 2024) | Élevée (4/5)<br>Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.                                                                                                                                                                                           |
| Facteurs principaux                 | Intensité d'embauche, Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale                                                                                                                                                                                                          |
| Salaire médian (mensuel)            | 1 647 €                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Familles professionnelles (FAP)     | S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration · tension 3/5 (Modérée)<br>S1X40 — Cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S1X80 — Chefs cuisiniers · tension 5/5 (Très élevée)<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) |
| Projets de recrutement (BMO 2026)   | 160 445                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Jugés difficiles à recruter         | 44 %                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Emplois saisonniers                 | 41 %                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Familles professionnelles (FAP)     | S1X20 — Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration<br>S1X40 — Cuisiniers<br>S1X80 — Chefs cuisiniers<br>S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration                                                                                                        |

## Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS  
Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE  
Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :  
1° De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;  
2° De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.  
Si ces proportions ne sont pas atteintes en raison de l'absence d'un ou plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins valablement délibérer

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER  
Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

## Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

|                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| Prise en charge usuelle | 5 767 €                          |
| Selon la branche        | 4 500 € – 6 458 €                |
| Prise en charge         | Branches concernées              |
| 5 767 €                 | Valeur par défaut · 185 branches |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 458 € | CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Casinos, CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme, CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire, CPNEF de l'HABITAT ET LOGEMENT ACCOMPAGNÉS |
| 5 888 € | CPNE de l'industrie hôtelière, CPNE des MFR, CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé, CPNEFP des industries charcutières                                                                                                                      |
| 5 879 € | CPNE de l'immobilier, CPNEFP de la métallurgie                                                                                                                                                                                                              |
| 5 323 € | CPNEF de la Branche des organismes de formation                                                                                                                                                                                                             |
| 5 250 € | CPNEFP de la branche des prestataires de services du secteur tertiaire                                                                                                                                                                                      |
| 4 500 € | CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil                                                                                                                                                                                              |

## Base légale

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Date d'échéance de l'enregistrement  | 31/08/2024 |
| Date de dernière délivrance possible | 31/08/2025 |

## Liens avec d'autres certifications

### ANCIENNES VERSIONS

RNCP26650

### NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP38430

### CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP26650

## Pour plus d'informations

### Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37553/>

## Demande CPF — formations engagées

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Dossiers CPF engagés        | 3 010             |
| Montant total engagé        | 6 363 502 €       |
| Coût moyen par dossier      | 2 114 €           |
| Durée moyenne               | 332 h             |
| Période                     | 06/2023 – 09/2024 |
| France compétences          | 93 %              |
| Reste à charge titulaire    | 5 %               |
| France Travail              | 1 %               |
| Régions                     | 1 %               |
| Entreprise                  | 0 %               |
| OPCO                        | 0 %               |
| Compte d'engagement citoyen | 0 %               |

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.