

CAP cuisine

Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC  
Contact - accueil  
05.56.79.52.00  
contact@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus pour  
l'apprentissage

Prérequis pédagogiques :

Durées de formation variables: La formation  
peut se faire en trois ans selon le profil de  
l'apprenant (besoins spécifiques, remises à  
niveau, compétences transverses...) La  
formation peut se faire en un an sur conditions  
(être titulaire d'un CAP, d'un diplôme de  
niveau supérieur et sur entretien)

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

Objectif de la formation

Préparer un diplôme d'état CAP Cuisine et Titre Pro(double certification) Le titulaire du diplôme doit être capable de: - Préparer et cuisine des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement. - Cuisiner un type de plats particulier (desserts, poissons, viandes...). - Elaborer des plats, des menus...

Contenu et modalités d'organisation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL • Travaux pratiques de production culinaire • Technologie culinaire • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements • Connaissance de l'entreprise et de son environnement • Prévention, santé, environnement • Communication  
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL • Français / Histoire-Géographie • Enseignement Moral et Civique • Mathématiques / Sciences physiques et chimiques • Langues vivantes étrangères • Education physique et sportive La formation peut se faire sur UN an ou sur 3 ans selon le profil de l'apprenant.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

CAP cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Poursuivre en Brevet Professionnel arts de la cuisine Ou intégrer le milieu professionnel. Débouchés possibles: Commis de Cuisine Cuisinier Chef de partie Traiteur Chef à domicile...

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00447681	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Libourne (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00447684	du 01/09/2024 au 31/08/2026	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537727	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	
00537728	du 01/09/2025 au 31/08/2027	Libourne (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	

00655101

du 01/09/2026 au  
31/08/2028

Bordeaux (33)

CAMPUS DU LAC

Non  
éligible



00655102

du 01/09/2026 au  
31/08/2028

Libourne (33)

CAMPUS DU LAC

Non  
éligible

