



Vous aimez cuisiner, créer avec vos mains et faire plaisir aux autres

Le titulaire du CAP CUISINE prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

C'est une porte d'entrée vers un métier passionnant et concret.

En apprentissage, vous serez vite plongé dans le vif du sujet : vous apprendrez à maîtriser les techniques de base, à travailler en brigade, à gérer votre temps, et au fur et à mesure, faire preuve de créativité.

Le métier de cuisinier se réinvente chaque jour

Le secteur de la restauration offre de nombreuses possibilités d'emploi : restaurants traditionnels, hôtels, traiteurs, cuisine du monde, food trucks, voire votre établissement un jour.

La demande de talents est en constante évolution avec la montée en puissance de la culture alimentaire et la recherche d'expériences culinaires (menus responsables, recette des terroirs revisités).

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : sortie de troisième minimum
 En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.
 Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.
 Préinscription requise sur le site du CFA.
 Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.
 12 semaines de formation / an (400h / an)
 Durée : 1 à 3 ans, selon profil

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
 Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (cuisine et restaurant d'application)
 Apports théoriques spécifiques à la filière et enseignement général (maths, français, etc)

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
 Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
 Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

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
Mise en œuvre des techniques de base en cuisine
Contrôle, dressage et distribution de la production
Communication dans un contexte professionnel

Enseignement général : français, histoire géographie, sport, mathématiques & sciences physiques, Prévention santé environnement

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des restaurateurs passionnés et des visites de fournisseurs proposant des produits d'excellence
Soirées à thème au restaurant d'application
Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France, Espoirs Limousins, Toques Blanches du Limousin, ...

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CAP, il est possible de poursuivre en :

- Certificat de Spécialisation (1 an) Dessert de Restaurant, pour se spécialiser dans la confection de desserts de restaurant au sein d'une brigade de cuisine et perfectionner les techniques acquises en CAP
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine, pour obtenir une haute qualification, et apprendre à gérer une entreprise.

Par ailleurs, il est aussi possible de se diversifier en s'orientant vers une filière connexe :

Certificat Employé Traiteur, CAP HCR ou autre CAP après étude du dossier.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 05/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargé de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63