

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26650**

Intitulé

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Cuisine

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17	Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du CAP 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 oeuvre 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.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière

commis cuisinier, cuisinier

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1602 : Personnel de cuisine

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographe et Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 26650 - UP 1 - Organisation de la production de cuisine	<ul style="list-style-type: none">- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 26650 - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26650 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</p>	<p>Français Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire Devenir un lecteur compétent et critique Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien</p>
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26650 - Éducation physique et sportive</p>	<p>Réaliser une performance motrice maximale Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité</p>
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 26650 - Langue vivante</p>	<p>Compétences de niveau A2 du CECRL S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</p>
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 26650 - Blocs de compétences N° 7 fiche RNCP n° 26650- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION

QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives
En contrat d'apprentissage	X	idem
Après un parcours de formation continue	X	idem
En contrat de professionnalisation	X	idem
Par candidature individuelle	X	idem
Par expérience dispositif VAE	X	idem

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie	X	
Accessible en Polynésie Française	X	

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 17 mars 2016. Première session en 2018

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

Certification précédente : [Cuisine](#)