

CAP Cuisine Reconversion

Période de formation

Deux sessions au choix :
- 2 novembre 2026 au 10 mai 2027
- 23 novembre 2026 au 28 mai 2027

FORMATION ÉLIGIBLE AU CPF

Publics et prérequis

- Toutes personnes en démarche de reconversion professionnelle ou personnes issues des secteurs de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration.
- Être titulaire d'un diplôme français de niveau III ou IV (CAP, BEP, BAC) ou équivalent européen, permettant d'être dispensé des épreuves d'enseignement général. Dans le cas contraire, le stagiaire se préparera en toute autonomie au passage des épreuves du domaine général ou se verra préconiser, après évaluation individuelle, le module Préparation aux épreuves d'enseignement général.
- **Accès aux personnes handicapées :** voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/

Admission et délai d'accès

- Sur dossier et entretien
- A réception du dossier complet, vous serez convoqué(e) sous quinzaine à un entretien qui se prononcera sur la recevabilité ou non de votre candidature. Votre inscription définitive à la formation sera conditionnée par l'obtention du financement.
- **Equivalences, passerelles, blocs** : Pour toute information sur les équivalences, passerelles ou validation d'un ou plusieurs blocs de compétences, cliquer sur le lien RNCP du diplôme suivant : ici

Résultats

100% en 2026

Objectifs généraux et niveau de la formation

- Savoir adapter son organisation et sa production aux exigences d'un cadre professionnel
- Acquérir les connaissances et techniques de base solides permettant d'intégrer avec succès la profession et d'y évoluer
- Se préparer aux épreuves professionnelles du CAP Cuisine, diplôme de niveau III du ministère de l'Education nationale

Organisation & durée

Formation au CEPROC : 12 semaines (420 heures)
Stage pratique en entreprise : 14 semaines (490 heures)
Inscription par le CEPROC du stagiaire à la session d'examen du CAP Cuisine : passation des épreuves ponctuelles de la session de juin 2027 aux dates fixées par le calendrier national

Validation

Pour les stagiaires inscrits à l'examen du CAP Cuisine : diplôme CAP Cuisine ou attestation de blocs de compétences dans le cas d'une réussite partielle délivrée par l'Académie de Paris Versailles Créteil.
Attestation de formation et acquisition de compétences délivrée par le CEPROC pour les stagiaires non-inscrits à l'examen.

Statut et financement

Financements possibles : ● Compte personnel de formation (CPF) ● CPF de transition ● Plan de développement des compétences ● Dispositif Pro A ● Autofinancement

Si vous êtes demandeurs d'emploi, veuillez vous rapprocher de votre conseiller Pôle Emploi afin de connaître les dispositifs de financements existants.

Nos formations n'étant pas conventionnés par Pôle Emploi et la Région, le candidat se voyant accorder un financement partiel devra s'engager à régler les coûts pédagogiques complémentaires directement au CEPROC.

Coût de la formation

- Frais pédagogiques pour l'ensemble du parcours : 7 980 euros TTC
- Estimation des frais d'équipement obligatoire (tenue professionnelle, mallette et petit matériel) : 600 euros TTC environ
- Frais administratifs : 100 euros TTC

NB. Le CEPROC étant une association de loi 1901 non assujettie à la TVA, les tarifs sont exprimés en TTC

Programme détaillé de la formation

Techniques de cuisson et de préparation

Préparations préliminaires

- Tailler les légumes, les fruits, les œufs, le fromage…
- Habiller, détailler les poissons
- Habiller, brider, découper les volailles
- Découper, parer, détailler, ficeler les viandes
- Utiliser des produits semi-élaborés
- Refroidir réglementairement une préparation
- Préparer, travailler les produits surgelés

Cuissons

- Cuire, blanchir, pocher, glacer, griller, rôtir, poêler, sauter, braiser
- Remettre en température viandes, poissons, légumes

Appareils, fonds, sauces

- Réaliser des sauces, des marinades, dérivés de sauce
- Lier à la farine, au roux, au beurre, à la crème, à la fécule, à base de purée, par réduction
- Réaliser des fonds
- Réaliser des veloutés

Pâtisserie

- Réaliser des pâtes (brisée, feuilletée, levée, poussée…)
- Réaliser des crèmes, des sauces
- Pocher, glacer, monter

Organisation de la production et technologie

- Mode d'organisation d'une prestation de cuisine
- Connaissance des produits et des procédés
- Les locaux, le matériel, le personnel et l'organisation en cuisine et avec la salle

Sciences appliquées

- Constituants, conservation et qualité nutritionnelle des aliments
- Notions d'équilibre alimentaire

Dressage et approche sensorielle

Connaissance de l'entreprise

- Environnement économique, juridique et social,
- Approche économique et les éléments comptables de l'entreprise

Communication et commercialisation

Le client et ses attentes

Modalités pédagogiques

Formation uniquement en présentiel. Organisation des semaines au CEPROC :

- **3 jours de travaux pratiques en laboratoire pédagogique**
- **2 jours pour les enseignements techniques :** technologie culinaire - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- Horaires des cours : 8h00 à 18h00

Moyens pédagogiques et techniques

L'établissement, par ailleurs Centre de Formation d'Apprentis, est doté de plateaux techniques et laboratoires pédagogiques.
Le Ceproc est centre d'examen et ses formateurs/enseignants interviennent régulièrement dans les jurys d'examen.

Modalités d'accompagnement

Suivi de formation et de stage tout au long du cursus dans le cadre des créneaux pédagogiques dédiés à cet effet.

Modalités d'évaluation

Bilans ponctuels et certification par épreuve terminale

Validation de l'examen

Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

Profil de l'équipe enseignante

Formateurs de pratique diplômés et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans au poste de cuisinier
Formateurs spécialisés et diplômés pour les autres enseignements techniques

Débouchés professionnels

Commis, demi chef de partie, chef de partie, sous-chef, chef dans un restaurant de type brasserie, bistronomique, gastronomique ou dans la restauration collective. Le titulaire du CAP peut, à terme, créer ou reprendre un restaurant.

Poursuite d'études

- CAP au choix en boucherie, boulangerie charcuterie-traiteur ou pâtisserie
- Certificat de spécialisation desserts de restaurants et Certificat de spécialisation employé traiteur

Inscription

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 12 octobre 2026