

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2 ANS | 1 AN

RNCP38430 | NIVEAU 3

CAP CUISINE

Avec l'EPMT, formez-vous au CAP Cuisine en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. La formation en 1 an est ouverte au programme Étoiles & Terroirs® initié par l'EPMT.

ASSURER LA PRODUCTION CULINAIRE ET SA DISTRIBUTION

Le titulaire du CAP Cuisine est qualifié pour :

- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité.
- Organiser son poste de travail.
- Participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **15 ans ET être issu de 3ème OU**
Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour).

Pour une formation en 1 an en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire d'un **diplôme de niveau 3 ou 4** (dispense des
matières générales) **OU**
Avoir **intégralement suivi une classe de 1ère ET**
sur accord de la direction pédagogique.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

3 214 heures.

Volume horaire en entreprise

2 358 à 2 398 heures.

Volume horaire en présentiel

810 à 850 heures.

Volume horaire en distanciel

6 heures en FOAD.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

2 jours à l'EPMT / 3 jours en entreprise.

Volume horaire total

1 607 heures.

Volume horaire en entreprise

1 207 à 1 217 heures.

Volume horaire en présentiel

394 à 404 heures.

Volume horaire en distanciel

6 heures en FOAD.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge minimum peut être abaissé si le candidat a terminé sa 3ème et qu'il atteint 15 ans au plus tard le 31 décembre.

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

À noter : L'apprentissage est basé sur la cuisine française, un bon cuisinier se doit de goûter ses préparations.

*Il est donc conseillé aux candidats, soumis à certains interdictions alimentaires,
de bien réfléchir aux conséquences qu'entraînerait une telle orientation.*

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue en 8 mois.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation et bonne culture.

Respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, discipline et organisation et goût pour le travail en équipe.

Bonne résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les directives supplémentaires pour les candidats sortant de 3ème et atteignant 15 ans après la rentrée

- Signer une promesse d'embauche.
- S'inscrire aussi dans un lycée professionnel.
- Signer une convention autorisant le suivi d'un parcours personnalisé en CFA dès la rentrée Circulaire n° 2013-143 du 10-9-2013.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 91% de candidats admis

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Sept blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Organiser la production de cuisine.
- BLOC 2 : Préparer et distribuer la production de cuisine.
- BLOC 3 : Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique.
- BLOC 4 : Mathématiques et physique - chimie.
- BLOC 5 : Éducation physique et sportive.
- BLOC 6 : Prévention - santé - environnement.
- BLOC 7 : Langue vivante étrangère.

PROGRAMME POUR UNE FORMATION EN 2 ANS

Les enseignements généraux

- LV1 obligatoire : Anglais.
- LV2 optionnelle année 2/2 : Espagnol.
- Économie - Gestion - Droit.
- Éducation Physique et Sportive.
- Expression Française.
- Histoire-Géographie.
- Informatique.
- Mathématiques.
- Physique-Chimie.
- Prévention Santé et Environnement.
- Sciences Appliquées.
- Soutien maths et expression française.
- Français Langue Étrangère

Les enseignements professionnels

- Production culinaire.

- Organisation de la production culinaire.
- Projet chef d'œuvre.

PROGRAMME POUR UNE FORMATION EN 1 AN

Les enseignements généraux

- LV1 obligatoire : Anglais.
- Économie - Gestion - Droit.
- Prévention Santé et Environnement.
- Sciences Appliquées.

Les enseignements professionnels

- Organisation de la production culinaire.
- Production culinaire dont Prévention Santé et Environnement.
- Projet chef d'œuvre.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 cuisine de démonstration de 15 postes.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 postes.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

- Organisation de la production de cuisine : écrite.
- Réalisation de la production de cuisine : pratique et orale.
- Chef d'Œuvre : orale.

Des épreuves générales

Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Les titulaires d'un diplôme européen de niveau 3 ou 4 en sont dispensés.

- Prévention Santé Environnement : écrite.
- Français : écrite et orale.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique : orale.

- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques : écrite.
- Éducation Physique et Sportive : sportive.
- LV1 : écrite et orale.
- LV2 facultative : orale.

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du Bac Pro Cuisine respecte le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorise la dimension de plaisir

- Différents types de postes sont accessibles : Premier commis ; Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale ; Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective ;
- Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr – rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant*).

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | [Achat en ligne](#) - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 238,63€] [cravate 20,90€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [mallette + ensemble 225€] | [Achat en ligne](#)
- Maison Lejeune [mallette + ensemble 229€]
- Eurolam [mallette + ensemble 222€] | [Achat en ligne](#) référence à copier : CA25000233
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

Bac Pro Cuisine

BP Arts de la cuisine

CS Cuisinier en desserts de restaurant

CS Employé traiteur