

FORMATION CONTINUE EN 8 MOIS SANS LIMITE D'ÂGE

RNCP38430 | NIVEAU 3

CAP CUISINE [FORMATION CONTINUE HYBRIDE]

Avec l'EPMT, formez-vous au CAP Cuisine en formation continue hybride à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. La formation se compose d'enseignements dispensés en présentiel sur notre campus et en distanciel sur notre plateforme de e-learning.

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 continue en 8 mois sans limite d'âge
apprentissage**

Maîtriser la langue française écrite et orale.
Avoir pour projet professionnel de se réorienter dans le secteur
de la cuisine.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Période

du mois de septembre au mois de mai

Alternance

1 à 2 jours à l'EPMT / 3 à 4 en entreprise.

Volume horaire total sous réserve de modification

890 heures + 20 heures obligatoires si le candidat n'est
pas dispensé des épreuves du domaine général soit 910
heures.

Volume horaire en entreprise

490 heures.

Volume horaire en présentiel

243 à 253 heures.

Volume horaire en distanciel

157 à 167 heures en FOAD.

À SAVOIR

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

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 interdits alimentaires,
de bien réfléchir aux conséquences qu'entraînerait une telle orientation.

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 exigences pour suivre la formation continue dans son intégralité hors contrat d'apprentissage

- Obtenir le financement dès le commencement de la formation.

Les exigences pour suivre la formation continue 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

Les enseignements généraux

- Gestion.
- Prévention Santé et Environnement.
- Sciences Appliquées.
- Initiation à l'entrepreneuriat.
- Projet chef d'œuvre.

Les enseignements professionnels

- Production culinaire.
- Organisation de la production culinaire.
- 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 CAP Cuisine est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine

- Dans le secteur des nouvelles formes de restauration commerciale: Consommation sur place, vente à emporter, livraison à domicile ; Restauration en libre service : cafétéria ; Restauration rapide : vente au comptoir, en conditionnements jetables ; Sandwicherie, viennoiserie, hamburgers.
- Dans le secteur de la restauration à thèmes: Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés : transports aériens, ferroviaire ; Petites restauration traditionnelle ou brasseries.
- Les postes à envisager sont: Équipier, responsable étage, aide-cuisinier ; Tous les postes de la filière d'assemblage et de distribution culinaire.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

Possibilité de créer ou reprendre une entreprise.

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.

Potentiels financements d'une formation continue : www.epmt.fr/inscription/potentiels-financements/

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 110€ pour une formation initiale : non-remboursable en cas d'admission.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les frais annexes

- 500€ de frais de caution.
- 400€ frais d'accompagnement aux modules de préparation des matières générales.

Les tenues, les accessoires pour les apprentis en contrat d'apprentissage

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€]

Les tenues, les accessoires pour les apprenants en formation continue

- Tenue féminine : tailleur noir (veste et pantalon ou jupe) / top noir / escarpins ou derbies noirs.
- Tenue masculine : costume noir (veste et pantalon) / chemise blanche / cravate / chaussures de ville noires.
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 221,64€]
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 238,63€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [mallette + ensemble 225€] | Achat en ligne
- Maison Lejeune [mallette + ensemble 229€]
- Eurodam [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

CS Sommellerie

CS Métiers du bar

Mise à Niveau BTS Management en Hôtellerie-Restauration