

CAP Cuisine

Certificat d'aptitude professionnelle

Réussir sa VAE

Livret 1, Livret 2 et entretien avec le jury : la méthode complète.

Sommaire

Comment utiliser ce guide	6
Ce qui a changé : l'essentiel en une page	8
Chapitre 1 – Le cadre de la VAE CAP Cuisine	10
1.1 Le CAP Cuisine en bref	10
1.2 Le métier et ses lieux d'exercice	10
1.3 La réforme de la VAE : ce qui change pour vous	11
1.4 Le référentiel en vigueur et la transition	12
1.5 Les épreuves EPI et EP2, et ce qu'elles deviennent en VAE	13
1.6 Les unités générales : la question à régler dès le début	14
1.7 Les étapes du parcours	15
1.8 Qui fait quoi ?	16
1.9 Financement, temps et frais	16
1.10 CAP Cuisine ou autre chose ?	18
1.11 Ce que la VAE évalue réellement	18
1.12 Les questions que se posent souvent les candidats	19
Chapitre 2 – Le référentiel décodé, bloc par bloc	20
2.1 Comment lire un référentiel	20
2.2 Bloc 1 – Organiser la production de cuisine (BC01)	21
2.3 Bloc 2 – Préparer et distribuer la production de cuisine (BC02)	24
2.4 Les unités générales	28
2.5 Ce qui distingue un commis d'un titulaire du CAP	29
2.6 Cartographier son expérience	29
2.7 Votre lieu de travail : où trouver les compétences	30
Chapitre 3 – Le Livret 1 : réussir le dossier de faisabilité	33
3.1 Ce que le certificateur vérifie	33
3.2 Le modèle de dossier	34
3.3 Choisir les expériences qui comptent	34
3.4 Décrire ses activités avec précision	35
3.5 Rassembler les justificatifs	36
3.6 Les erreurs qui fragilisent la recevabilité	37
3.7 Viser le diplôme entier ou des blocs ?	38
3.8 Exemple complet de dossier de faisabilité commenté	39
3.9 Trois parcours atypiques, trois façons de les présenter	41
3.10 Si la recevabilité est refusée	42
Chapitre 4 – Le Livret 2 : rédiger un dossier de validation solide	44
4.1 Ce que le dossier doit démontrer	44
4.2 Présenter son établissement et son poste	44
4.3 Choisir ses situations	45
4.4 Couvrir le référentiel : le tableau situations × compétences	46
4.5 Structurer une situation	46
4.6 Passer de la description à l'analyse	47
4.7 Le bon niveau de détail technique	49
4.8 Les documents à joindre	50

4.9 Parler de ses erreurs et de ses limites	50
4.10 Le style	51
4.11 Et l'intelligence artificielle?	51
4.12 Relire son dossier comme un jury	51
4.13 Dix erreurs fréquentes et leur correction	52
Chapitre 5 – Situations rédigées et commentées	53
5.1 Situation A – Refuser une livraison de viande non conforme	53
5.2 Situation B – Organiser la production d'un banquet de 90 couverts	55
5.3 Situation C – Tenir le poste chaud pendant un coup de feu	57
5.4 Situation D – Servir un repas sûr à un enfant allergique	58
5.5 Situation E – Produire et refroidir 600 portions en cuisine centrale	60
5.6 Situation F – Réagir à une panne de chambre froide	62
5.7 Situation G – Accueillir et former un nouveau commis	63
5.8 Situation H – Créer un plat du jour en limitant le gaspillage	65
5.9 Situation I – Adapter les textures pour des résidents âgés	66
5.10 Situation J – Tenir seul la cuisine un jour de remplacement	68
5.11 Ce que ces situations ont en commun	70
Chapitre 6 – Connaissances et posture professionnelles	71
6.1 Le paquet hygiène: les textes de base	71
6.2 Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)	72
6.3 La méthode HACCP en mots simples	72
6.4 Les températures à connaître	73
6.5 Les plats témoins en restauration collective	74
6.6 Traçabilité, DLC et DDM	75
6.7 Les allergènes	75
6.8 La formation à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale	77
6.9 Hygiène du personnel et des locaux	77
6.10 Santé et sécurité au travail en cuisine	78
6.11 Les techniques de base: les mots à maîtriser	79
6.12 Alimentation durable et gaspillage	80
6.13 Les documents de la cuisine	80
6.14 La posture attendue	81
6.15 Les limites de fonction	82
Chapitre 7 – L'entretien avec le jury	83
7.1 Ce que vous savez, ce que vous ne savez pas	83
7.2 Préparer sa présentation	84
7.3 Les types de questions	84
7.4 Questions pour s'entraîner, classées par bloc	85
7.5 Dix réponses commentées	90
7.6 Les questions déstabilisantes	94
7.7 S'il y a une mise en situation	95
7.8 Organiser un entretien blanc	96
7.9 Le jour J	96
7.10 Après le jury: les trois décisions possibles	97
Chapitre 8 – Plan de travail et outils	98
8.1 Avant de démarrer le plan	98
8.2 Le plan sur douze semaines	98
8.3 Préparer le jury: les quatre dernières semaines	99

Comment utiliser ce guide

Vous êtes en cuisine depuis des années. Vous avez commencé à la plonge, puis on vous a confié les entrées froides. Aujourd'hui vous tenez un poste, vous faites la mise en place seul, vous réceptionnez parfois la livraison du matin et vous savez ce qu'est un vrai coup de feu un samedi soir. Ou bien vous travaillez dans une cuisine de collectivité, vous sortez trois cents couverts par jour et vous connaissez par cœur le plan de nettoyage et les relevés de températures. Il vous manque une chose: le diplôme.

Le CAP Cuisine peut reconnaître ce que vous savez déjà faire. La validation des acquis de l'expérience (VAE) est faite pour cela. Vous ne retournez pas à l'école, vous ne passez pas les épreuves comme un élève. Vous montrez, par écrit puis à l'oral, que votre expérience correspond à ce que le diplôme exige.

Ce guide s'adresse en priorité:

- aux commis et cuisiniers sans diplôme de cuisine, en restauration traditionnelle, brasserie, restauration rapide « cuisine maison », hôtellerie;
- aux cuisiniers et agents de restauration de cuisine collective (cantine scolaire, hôpital, maison de retraite, restaurant d'entreprise, cuisine centrale);
- aux aides de cuisine qui préparent déjà une partie de la production et veulent savoir si c'est suffisant;
- aux personnes qui ont cuisiné à l'étranger, en saison, en traiteur ou en extra, et qui ont un parcours en morceaux.

Comment lire ce livre selon votre étape

Vous vous posez la question. Lisez le chapitre 1 (le cadre, le circuit, le financement) et le chapitre 2 (les compétences du diplôme, expliquées avec des mots de cuisine). Vous saurez si le CAP Cuisine correspond à votre expérience.

Vous préparez votre dossier de faisabilité (Livret 1). Allez au chapitre 3. Il contient un exemple complet de dossier commenté.

Votre dossier est recevable. Les chapitres 4 et 5 sont pour vous: la méthode pour écrire vos situations, puis dix situations fictives rédigées et commentées. Le chapitre 6 rassemble les connaissances d'hygiène et de métier que le jury peut vérifier.

CHAPITRE 1

Le cadre de la VAE CAP Cuisine

Avant d'écrire une ligne, il faut savoir exactement ce que vous visez, qui décide et dans quel ordre. Ce chapitre vous évite les erreurs qui coûtent des mois : travailler sur l'ancien référentiel, croire qu'il faut faire un stage, oublier la question des matières générales, ou partir sans financement.

1.1 Le CAP Cuisine en bref

Repère	Ce qu'il faut savoir
Niveau	Niveau 3 du cadre national des certifications
Fiche RNCP	RNCP38430 (active, échéance 31 août 2029)
Certificateur	Ministère de l'Éducation nationale
Texte de référence	Arrêté du 19 octobre 2023
Organisation	2 blocs professionnels et des unités générales
Code ROME	G1602 – Personnel de cuisine
VAE organisée par	Le service VAE de l'académie (DAVA ou équivalent)

Le CAP est le premier niveau de diplôme professionnel. Ce n'est pas un «petit» diplôme pour autant. Dans une brigade, il dit à un employeur que vous connaissez les bases techniques, que vous respectez l'hygiène et que vous pouvez tenir un poste sous l'autorité d'un chef. C'est aussi la porte d'entrée vers d'autres diplômes : brevet professionnel Arts de la cuisine, mention complémentaire, bac professionnel, certificats de spécialisation.

1.2 Le métier et ses lieux d'exercice

La fiche RNCP résume le métier ainsi : le titulaire du CAP Cuisine prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Il travaille **sous l'autorité d'un responsable**. Il assure la production et sa distribution en appliquant les techniques du métier, il contribue à la satisfaction

des clients et il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité. Sa pratique prend en compte l'alimentation durable et le développement durable. Il travaille en équipe, dans le respect de la diversité des personnes, notamment des collègues en situation de handicap.

Les emplois cités par la fiche sont : **commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective**. Les secteurs : tous types d'établissements, en restauration commerciale, collective et sociale.

Concrètement, votre expérience peut venir de lieux très différents :

- **la restauration traditionnelle** : restaurant, brasserie, bistro, restaurant d'hôtel, avec une carte, un menu du jour, un service à l'assiette ;
- **la restauration collective** : cantine scolaire, restaurant administratif ou d'entreprise, hôpital, établissement pour personnes âgées, crèche, restaurant universitaire ;
- **la cuisine centrale** : production en grande quantité, en liaison froide ou chaude, conditionnement en barquettes ou en bacs gastronomiques, livraison vers des sites satellites ;
- **le traiteur** : production pour des réceptions, buffets, plateaux-repas, avec transport et remise en température ;
- **la restauration rapide** quand elle cuisine réellement des produits (préparations maison), et la restauration à thème ;
- **la restauration saisonnière** : stations de ski, campings, bords de mer.

TOUS LES POSTES NE SE VALENT PAS POUR LA VAE

Le jury cherche des compétences de cuisinier : transformer des produits bruts ou semi-élaborés avec des techniques de base, organiser sa production, contrôler la qualité. Un poste qui consiste uniquement à réchauffer des produits finis, à assembler des sandwiches industriels ou à faire la plonge ne suffit pas à lui seul. Si c'est votre cas aujourd'hui, regardez votre parcours en entier : un ancien poste, une saison, un remplacement peuvent compléter.

1.3 La réforme de la VAE : ce qui change pour vous

Pendant longtemps, la VAE demandait au moins un an d'expérience et un dossier de recevabilité papier envoyé au rectorat. Ce n'est plus le cas.

FIN DE L'EXTRAIT GRATUIT · 114 PAGES DANS LA VERSION COMPLÈTE

Vous avez aimé ces pages ? Choisissez votre formule.

Réussir sa VAE : CAP Cuisine – Cuisine. Paiement sécurisé, PDF envoyé par e-mail juste après l'achat.

LE PLUS COMPLET

Guide CAP Cuisine + guide de l'oral

Livret 1, Livret 2, jury, puis la préparation de l'entretien

24,90 € au lieu de 29,80 € séparément



Guide CAP Cuisine seul

Livret 1, Livret 2 et jury, bloc par bloc

14,90 €



Relecture de votre Livret 2

Corrections et conseils sur votre dossier

dès 49 €



Touchez une formule pour l'ouvrir sur reussirmavae.fr · Toutes les formules : reussirmavae.fr/vae-par-diplome