RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CAP - Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée des métiers Etienne Legrand
8 BOULEVARD CHARLES GALLET
42124
LE COTEAU CEDEX

Date de session
Du 30/09/2025 au 13/06/2026

Chiffres clés 2024

100 % de réussite

100 % de satisfaction

39 % d'insertion à 6 mois

39 % d'insertion dans l'emploi visé

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 1337 heures

Nombre d'heures en centre : 847 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Formation en centre complétée de périodes de stage

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Niveau scolaire : fin de collège ou avoir terminé son année de troisième Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité Communiquer en français, calculer. Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse. Dispenses possibles de modules selon le diplôme déjà acquis.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Prescription par un conseiller (Pôle emploi, Mission locale, ...) Participation à une information collective Entretien et test de positionnement

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Prix horaire indicatif : 15 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, individuel payant, mon compte formation, projet de transition professionnelle

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	16/07/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire