



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
- Entretien 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
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 02/09/2024 au 09/07/2025

FORMATION
EN
ALTERNANCE

Chiffres clés

75.8 % 76 % 100 % 68 %

de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois de poursuite d'études



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

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

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Accès

Publics visés : tout public

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

Prérequis : Avoir entre 17 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (pas de limite pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé) Avoir obtenu au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne, ou être actuellement en terminale générale, ou avoir obtenu un CAP dans une autre discipline

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier
Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



Poursuite d'études

MC Cuisinier en desserts de restaurant BP Arts de la table BP Cuisine



Nos labels



Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	Spécialités de formation NSF 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	Code RNCP/RS RNCP38430	Nom du certificateur Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	Date certification 02/05/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 27/07/2024
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin
69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>