



## 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



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