

Accueil - Sport, loisirs, tourisme - Hôtellerie restauration - CAP Cuisine

## 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

#### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

#### SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

#### CODE RNCP/RS

RNCP26650

#### NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

#### DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

02/05/2023

#### ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

#### FORMATION CERTIFIANTE

Oui

#### Dernière mise à jour

15/04/2024

#### Type d'action

APPRENTISSAGE

La formation première d'un ouvrier qualifié

#### Lieu de formation

Lycée polyvalent François Rabelais

Chemin DU DODIN 69571 DARDILLY CEDEX

#### Dates de session

Du 02/09/2024 Au 09/07/2025

#### Contact Siège

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

#### Accès

Public visés : Tout public

Niveau d'entrée : Non communiqué

Prérequis : Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre. Avoir terminé son année de troisième. Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

Modalités d'accès : Admission après entretien , Admission sur dossier

Modalités d'accessibilité PSH : Oui référencé H+

#### Chiffres clés

**70 %** de réussite

**100 %** d'insertion

[Rechercher une Formation](#)

---

## Les points forts de la formation

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.
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température. Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Élaborer un menu.
- Entretien de son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

---

## Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

---

## Métiers visés

G1602 : Personnel de cuisine

---

## Organisation

Rythme de la formation : Journée , Semaine

**Durée indicative : 1 an**

Durée totale en heures : 1600 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1200 heures

Effectif mini - maxi : 8 - 12.00

Modalités d'enseignement : Apprentissage

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

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

---

## Poursuite d'études

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

---

## Modalités pédagogiques

Formation certifiante : Oui

Type d'action : Apprentissage

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