



## 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 de 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 Saint-Exupéry - Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services - Lycée des métiers des énergies du bâtiment  
15 avenue SAINT-EXUPÉRY  
01200  
VALSERHONNE

**Date de session**

Du 01/09/2025 au 02/07/2027

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2024

87.5 % 94 %  
de réussite de satisfaction



### Les points forts de la formation

Formation dispensée au Lycée hôtelier Saint Exupéry de VALSERHONNE, seul CFA public du département de l'Ain. Première étape d'un parcours qualifiant dans les métiers de la restauration



### Organisation

**Rythme de la formation :** semaine , temps plein

**Durée indicative :** en 2 ans

**Durée totale en heures :** 800 heures

**Effectif mini/maxi :** 6 - 10

**Modalités d'enseignement :** formation mixte

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

**Type de la Formation :** alternance



### Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Équivalence et passerelles:** Le CAP cuisine en 2 ans est accessible à toutes les personnes possédant le niveau d'études fin de collège dans les enseignements généraux (Mathématiques-Français-Anglais) Les candidats en possession d'un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3 ou plus sont dispensés des blocs de compétences générales.

**Méthodes pédagogiques :** •Formateurs spécialisés du GRETA et professionnels • Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes • Alternance avec exploitation des périodes en entreprise

**Matériel et moyens utilisés :** • Plateaux techniques adaptés à la production culinaire professionnelle • Plateforme E-greta Moodle

**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :** Contrôles en cours de formation

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui



### Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



### Accès

**Publics visés :** tout public

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

**Prérequis :** • Communiquer en français • Maîtriser les bases du calcul • Résistance physique et nerveuse, • Habileté manuelle, • Hygiène corporelle rigoureuse, • Travail en équipe, • Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, • mobilité,

**Modalités d'accès :** admission après entretien , admission sur dossier

Admission après entretien et étude du dossier constitué d'un cv + livret scolaire

**Eligible au CPF :** oui

**Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap :** Adaptabilité aux différents contextes Le GRETA 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 :** 12.5 €/h TTC

**Financements possibles :** Le financement est pris en charge en tout ou en partie par l'OPCO complété éventuellement par l'entreprise

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage

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

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



### Financiers



### Nos labels



### Poursuite d'études

BAC PRO CUISINE BAC PRO HCR

|   |   |                                  |   |   |                                     |                                  |
|---|---|----------------------------------|---|---|-------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Niveau de sortie</b><br>niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | <b>Spécialités de formation NSF</b><br>221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | <b>Code RNCP/RS</b><br>RNCP38430 | <b>Nom du certificateur</b><br>Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | <b>Date certification</b><br>21/12/2023 | <b>Accessible par la VAE</b><br>Oui | <b>Mise à jour</b><br>11/07/2025 |
|   |   |                                  |   |   | <b>Formation certifiante</b><br>Oui |                                  |



### Contact Formation

GRETA CFA l'Ain  
1 rue de Crouy  
01011 Bourg-en-Bresse  
04 74 32 15 90  
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame HALLEUX MARIE  
Coordonnatrice  
0474321590  
marie.halleux@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-lain>