



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

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 21/12/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 11/07/2025
					Formation certifiante 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>