



## 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 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 21/10/2024 au 21/07/2026

FORMATION  
EN  
ALTERNANCE

## Chiffres clés

100 % 88 % 50 %

de réussite de satisfaction d'insertion à 6 mois



## Les points forts de la formation

Des intervenants pédagogiques vous accompagnent tout au long de votre formation  
Des formateurs spécialisés du GRETA et professionnels



## Organisation

**Rythme de la formation :** journée

**Durée totale en heures :** 800 heures

**Effectif mini/maxi :** 6 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation mixte

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

**Type de la Formation :** alternance



## Modalités pédagogiques

**Matériel et moyens utilisés :** Support pédagogique remis au participant , Matériel visé par la formation

**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :**

Contrôles en cours de formation, composés de :

- Epreuves générales écrites
- Epreuves pratiques théoriques et travaux pratiques



## Accès

**Publics visés :** tout public

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

**Prérequis :** Travail en équipe. Disponibilité et adaptabilité. Communiquer en Français, calculer. Habilité manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse.

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

Inscription AFFELNET

**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

**Tarif global indicatif :** 11534 € 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

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



## Financeurs



## Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



## Poursuite d'études

BAC Pro Cuisine Brevet Professionnel Mentions complémentaires



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

Madame ENSANYAR Nicole  
Conseiller(ère) en formation continue  
nicole.ensanyar@ac-lyon.fr



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