

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 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

#### 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

FORMATION CONTINUE

Réalisez des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire

#### Lieu de formation

Etablissement régional d'enseignement adapté Philibert Commerson  
1250 chemin DE LA CHAGNE 01000 BOURG EN BRESSE

#### Dates de session

Du 23/10/2023 Au 26/07/2024

#### Contact Siège

GRETA CFA DE L'AIN  
1 rue de Crouy 01011 BOURG EN BRESSE

04 74 32 15 90

greta.ain@ac-lyon.fr

#### Chiffres clés

**100 %**

de réussite

[Rechercher une Formation](#)

#### Accès

Public visés : Tout public

Niveau d'entrée : Non communiqué

Prérequis : Niveau scolaire : fin de collège Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité Communiquer en français, calculer. Habilité manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse. Dispenses possibles de modules selon le diplôme déjà acquis.

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

---

Délais d'accès : Recrutement sur dossier (motivation, CV, Résultats) et entretien Accompagnement dans la recherche d'entreprises

Eligible au CPF : OUI

Modalités d'accessibilité PSH : Le GRETA CFA 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+.

---

### Les points forts de la formation

Le CAP Cuisine se prépare dans le cadre d'une formation alternant périodes en centre et périodes en milieu professionnel.

#### Information complémentaire sur le certificateur

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rmcp/37553/>

---

---

### Financement

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

---

### Métiers visés

G1602 : Personnel de cuisine

---

### Poursuite d'études

BAC PRO Cuisine

---

### Organisation

Rythme de la formation : Journée

**Durée indicative : 8 mois**

Durée totale en heures : 1090 heures

Nombre d'heures en centre : 600 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini - maxi : 6 - 10.00

Modalités d'enseignement : Formation continue

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

Rythme de la formation : Formation alternant périodes en centre et périodes en milieu professionnel

---

### Modalités pédagogiques

Formation certifiante : Oui

Type d'action : Formation continue

Méthodes pédagogiques : Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes • Alternance avec exploitation des périodes en entreprise • Plateforme E-greta Moodle • Hybridation de la formation possible

Matériel et moyens utilisés : Matériel visé par la formation ,Autre

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

- Epreuves générales écrites
- Epreuves pratiques théoriques et travaux pratiques