



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
Formation continue

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

Date de session
Du 01/09/2025 au 12/07/2027

Chiffres clés 2024

100 % 94 %
de réussite de satisfaction

Les points forts de la formation

Première étape d'un parcours qualifiant des métiers de la restauration

Organisation

Rythme de la formation : journée

Durée indicative : Durée adaptée en fonction du besoin

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 : Formation alternant périodes en centre et périodes en milieu professionnel

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 • Hybridation de la formation possible

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

Modalités de financement : individuel payant, le prix de cette formation est déterminé en fonction du parcours de formation, pro-A, projet de transition professionnelle

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Financeurs



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 09/07/2025
					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

Monsieur PACCARD JIMMY
COORDONNATEUR
0474321590
jimmy.paccard@ac-lyon.fr



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