



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
- Entretenir 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 21/10/2024 au 21/07/2026

Chiffres clés

100 %

de réussite



Les points forts de la formation

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

Information complémentaire sur le certificateur

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



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 : Formation alternant périodes en centre et périodes en milieu professionnel



Modalités pédagogiques

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 , Support pédagogique remis au participant

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. Habileté 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

Modalités de financement : contrat de professionnalisation

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financeurs



Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



Poursuite d'études

BAC Pro Cuisine Brevet Professionnel - Mentions complémentaires



Nos labels



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 02/05/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 27/07/2024
					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 ENSANYAR Nicole
Conseiller(ère) en formation continue
nicole.ensanyar@ac-lyon.fr



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