



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 François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/07/2026

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2024

94 % de réussite 86 % de satisfaction 28 % d'insertion à 6 mois 72 % de poursuite d'études



Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 800 heures

Nombre d'heures en entreprise : 2400 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

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

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle 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 : Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre. Avoir terminé son année de troisième. Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

Modalités d'accès : plusieurs modalités possibles

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Poursuite d'études

📄 MC Cuisinier en desserts de restaurant 📄 BP Arts de la table 📄 BP Cuisine

| | | | | | | |
|---|---|----------------------------------|---|---|-------------------------------------|----------------------------------|
| 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 06/07/2025 |
| | | | | | Formation certifiante Oui | |



Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>