

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

APPRENTISSAGE

La formation première d'un ouvrier qualifié

#### Lieu de formation

Lycée polyvalent François Rabelais

Chemin DU DODIN 69571 DARDILLY CEDEX

#### Dates de session

Du 04/09/2024 Au 09/07/2026

#### Contact Siège

GRETA CFA HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

Chemin du Dodin 69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24

04 78 66 88 97

greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

#### Accès

Public visés : Tout public

Niveau d'entrée : Non communiqué

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'accessibilité PSH : Oui référencé H+

#### Chiffres clés

**70 %** **42 %**  
de réussite d'insertion

[Rechercher une Formation](#)

---

## Les points forts de la formation

- 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.
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température. Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, 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.

---

## Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

---

## Métiers visés

G1602 : Personnel de cuisine

---

## 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 : 8 - 12.00

Modalités d'enseignement : Apprentissage

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

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

---

## Poursuite d'études

Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

---

## Modalités pédagogiques

Formation certifiante : Oui

Type d'action : Apprentissage

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.