



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée professionnel Gabriel Voisin - Lycée des métiers de l'automobile, du transport et de la logistique, de la propreté
21 avenue DE JASSERON
01001
BOURG EN BRESSE CEDEX

Date de session
Du 01/09/2026 au 30/06/2028

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

Nouvelle formation, aucun chiffre disponible à ce jour



Les points forts de la formation

L'offre de restauration est très fournie sur le bassin burgien, proposant de nombreux postes aux détenteurs du CAP CUISINE



Organisation

Rythme de la formation : semaine , temps plein

Durée indicative : 24 Mois

Durée totale en heures : 3214 heures

Nombre d'heures en centre : 840 heures

Nombre d'heures en entreprise : 2374 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 6

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

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

Type de la Formation : alternance



Modalités pédagogiques

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'Education 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. Pédagogie de 'alternance avec exploitation des périodes en entreprise

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 : jeune 16-29 ans

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 Etre en possession d'une promesse d'embauche (accompagnement à la recherche d'employeur)

Délais d'accès : Candidature possible 6 mois avant le début de formation et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles.

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

Prix horaire indicatif : 15 €/h TTC

Tarif global indicatif : 12600 € TTC

Financements possibles : Le financement est pris en charge en tout ou en partie par l'OPCO complété éventuellement par l'entreprise

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

BAC PRO CUISINE BAC PRO HCR CAP PATISSIER CERTIFICAT DE SPECIALISATION DESSERT DE RESTAURANT

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	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 25/06/2026
				Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA de l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame BLANC Maéva
Coordonnateur(rice) filière
maeva.blanc@ac-lyon.fr



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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session
Du 04/09/2025 au 09/07/2027
Du 01/09/2026 au 07/07/2028

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

86 %
de réussite

75 %
d'insertion dans
l'emploi

17 %
d'insertion dans l'emploi
visé par la certification

75 %
de satisfaction

25 %
de poursuite
d'études



Les points forts de la formation

Au GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation, le CAP Cuisine permet d'apprendre le métier directement en cuisine professionnelle grâce à l'alternance entre le CFA et l'entreprise. La formation développe les gestes techniques fondamentaux du cuisinier : organisation du poste de travail, préparation des produits, réalisation et dressage des plats.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 840 heures

Nombre d'heures en entreprise : 2360 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

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation. L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves. A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant des apports théoriques et pratique professionnelles

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

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

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

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+.



Financement

Tarif global indicatif : 12916 € 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 et Partenaires



Poursuite de parcours

☑ CS desserts de restaurant ☑ Bac Pro commercialisation et service en restauration ☑ Bac pro cuisine

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	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 25/06/2026
				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>





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 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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action

Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session

Du 01/09/2026 au 09/07/2027



**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

75 %
d'insertion
dans l'emploi

28 %
d'insertion dans
l'emploi visé par la
certification

75 %
de
satisfaction

25 %
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 : 1 an

Durée totale en heures : 1600 heures

Nombre d'heures en centre : 420 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1180 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

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation. L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves. A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

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 : Avoir entre 17 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (pas de limite pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé) Pour obtenir une réduction de parcours : avoir obtenu au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne, ou être actuellement en terminale générale, ou avoir obtenu un CAP dans une autre discipline

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

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.

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+."



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

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

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

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers

AKTO
L'humain au cœur des services



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

CS desserts de restaurant Bac Pro commercialisation et service en restauration Bac pro cuisine

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	25/06/2026
				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>



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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Site GRETA Démocratie
3 AVENUE MARCEL CACHIN
69200
VENISSIEUX

Date de session
Du 15/09/2025 au 02/07/2027
Du 14/09/2026 au 07/07/2028

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

75 %
d'insertion dans
l'emploi

74 %
d'insertion dans l'emploi
visé par la certification

75 %
de satisfaction

25 %
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

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation. L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves. A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

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.

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+.



Financement

Tarif global indicatif : 12916 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

CS desserts de restaurant Bac Pro commercialisation et service en restauration Bac pro cuisine

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	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 25/06/2026
				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>

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 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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Site GRETA Démocratie
3 AVENUE MARCEL CACHIN
69200
VENISSIEUX

Date de session
Du 01/09/2025 au 12/06/2026
Du 11/09/2026 au 14/05/2027



Chiffres clés 2025

100 % de réussite

38 % d'insertion dans l'emploi

25 % d'insertion dans l'emploi visé par la certification

66 % de satisfaction

38 % de poursuite d'études



Les points forts de la formation

Des plateaux techniques et équipements professionnels récents.

Des formateurs experts métier avec une solide expérience en entreprise.

Une formation conçue en lien direct avec les besoins du marché du travail.

Une certification reconnue par l'État et la branches professionnelle.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 1057 heures

Nombre d'heures en centre : 567 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présenteielle

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

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation.

L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.

A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : 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 : Avoir un projet professionnel dans la restauration.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Les modalités comportent plusieurs étapes de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.

- Admission après validation du projet - Admission après information collective - Admission après entretien - Admission après test - Admission sur dossier

Délais d'accès : La formation est accessible dans un délai compris entre 15 jours et 3 mois selon la validation du dossier

Eligible au CPF : Oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+.



Financement

Tarif global indicatif : 6112 € 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 : formation financée par la Région sous réserve d'éligibilité, individuel payant, le prix de cette formation est déterminé en fonction du parcours de formation, mon compte formation, pro-A, projet de transition professionnelle

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

CS Desserts de restaurant BP Arts de la table BP Cuisine

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	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 25/06/2026
				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-hotelier-restauration-alimentation>



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 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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action

Formation continue

Lieu de formation

Lycée professionnel du Haut-Forez
250 ROUTE DU PETIT SEMINAIRE
42600 VERRIERES EN FOREZ

Date de session

Du 01/09/2026 au 03/07/2027

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

100 %
de présentation à
l'examen

41 %
d'insertion
dans l'emploi

41 %
d'insertion dans
l'emploi visé par la
certification

95 %

de satisfaction



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 : 1 AN

Durée totale en heures : 1190 heures

Nombre d'heures en centre : 700 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement
présentielle

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

Type de la Formation : Formation en centre complétée de
périodes de stage



Modalités pédagogiques

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation.

L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves. A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant les apports théoriques et pratique professionnelles - Suivi et accompagnement individuel

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou épreuves en fin de formation (évaluation ponctuelle) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

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 : Niveau scolaire : fin de collège ou avoir terminé son année de troisième Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité Communiquer en français, calculer. Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse. Dispenses possibles de modules selon le diplôme déjà acquis, parcours adaptable en fonction du profil du candidat

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Entretien et test de positionnement

Délais d'accès : Candidature possible 4 mois avant le début de formation. Entrée en formation possible jusqu'à 15 jours après le début de la formation sous réserve de places disponibles. OU Candidature possible 6 mois avant le début de formation et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles. Changement de statut possible en cours d'année dans le cadre de la loi du 5 septembre 2018.

Éligible au CPF : Oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+



Financement

Prix horaire indicatif : 19 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, individuel payant, mon compte formation, projet de transition professionnelle

Cette formation peut être financée par différents opérateurs (sous conditions). Le GRETA-CFA vous remettra un devis personnalisé et vous aidera à constituer votre dossier de demande de financement.

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

Bac Pro Cuisine, Bac pro commercialisation et services en restauration, Cs desserts de restaurant

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	25/06/2026
				Formation certifiante	
				Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



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



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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée Professionnel Hôtelier
de St Chamond
18 RUE FRANCOIS GILLET
42405
ST CHAMOND

Date de session
Du 03/11/2026 au 05/06/2027

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

100 %
de présentation
à l'examen

41 %
d'insertion
dans l'emploi

41 %
d'insertion dans
l'emploi visé par la
certification

95 %
de satisfaction



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 : 1 AN

Durée totale en heures : 1190 heures

Nombre d'heures en centre : 700 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement
présentielle

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

Type de la Formation : Formation en centre complétée de
périodes de stage



Modalités pédagogiques

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet
d'accéder à une autre certification ou formation en
valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut
dispenser d'une partie de la formation.
L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs
de compétences couvrent les mêmes compétences et ont
la même valeur. Elle peut entraîner une dispense
d'épreuves.

A étudier au cas par cas en fonction du parcours du
candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant les apports
théoriques et pratique professionnelles - Suivi et
accompagnement individuel

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis
au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :
Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou épreuves en
fin de formation (évaluation ponctuelle) visant à valider
les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du
CAP

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 : Parcours adaptable en fonction du profil du candidat, nous contacter
Niveau 3e des collèges. Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire
d'un diplôme au moins de niveau 3. 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 après test , admission sur
dossier

Pré-inscription auprès du GRETA CFA Loire. Recrutement sur dossier, test et
entretien individuel de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours
standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé. Inscription validée à la
réception de l'accord de prise en charge du financement de la formation.

Délais d'accès : Candidature possible 4 mois avant le début de formation. Entrée en
formation possible jusqu'à 15 jours après le début de la formation sous réserve de
places disponibles. OU Candidature possible 6 mois avant le début de formation et
jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles. Changement de
statut possible en cours d'année dans le cadre de la loi du 5 septembre 2018.

Eligible au CPF : Oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+



Financement

Prix horaire indicatif : 19 €/h TTC

Modalités de financement : développement de compétences – OPCO, formation
financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, formation financée par la
Région sous réserve d'éligibilité, individuel payant, le prix de cette formation est
déterminé en fonction du parcours de formation, mon compte formation, projet de
transition professionnelle

Cette formation peut être financée par différents opérateurs (sous conditions). Le
GRETA-CFA vous remettra un devis personnalisé et vous aidera à constituer votre
dossier de demande de financement.

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

Bac Pro Cuisine, Bac Pro commercialisation et services en restauration, Cs desserts
de restaurant

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	25/06/2026
				Formation certifiante	
				Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



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



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 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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action

Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent Saint-Exupéry - Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services - Lycée des métiers des énergies du bâtiment
15 avenue SAINT-EXUPERY
01200
VALSERHONNE

Date de session

Du 01/09/2026 au 30/06/2028

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

100 % 75 %
de réussite de satisfaction

Absence de certains indicateurs en raison de taux de retours non significatifs



Les points forts de la formation

Des intervenants pédagogiques vous accompagnent tout au long de votre formation

Des formateurs spécialisés du GRETA et professionnels



Organisation

Rythme de la formation : semaine , temps plein

Durée indicative : 24 Mois

Durée totale en heures : 3214 heures

Nombre d'heures en centre : 840 heures

Nombre d'heures en entreprise : 2374 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 6

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

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

Type de la Formation : alternance



Modalités pédagogiques

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'Education 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 • Pédagogie de l'Alternance avec exploitation des périodes en entreprise au rythme de 1 semaine en centre de formation / 3 semai

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 - être en possession d'une promesse d'embauche (accompagnement à la recherche d'employeur)

Délais d'accès : Candidature possible 6 mois avant le début de formation et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles.

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

Prix horaire indicatif : 15 €/h TTC

Tarif global indicatif : 12600 € TTC

Financements possibles : Cette formation en alternance en contrat d'apprentissage peut être entièrement financée.

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financeurs



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

BAC PRO CUISINE BAC PRO HCR CAP PATISSIER CERTIFICAT DE SPECIALISATION DESSERT DE RESTAURANT

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	25/06/2026
				Formation certifiante	
				Oui	



Contact Formation

GRETA CFA de l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame BLANC Maéva
Coordonnateur(rice) filière
maeva.blanc@ac-lyon.fr



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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée professionnel du Haut-
Forez
250 ROUTE DU PETIT
SEMINAIRE
42600
VERRIERES EN FOREZ

Date de session
Du 01/09/2026 au 03/07/2027

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

100 %
de présentation à
l'examen

55 %
d'insertion
dans l'emploi

53 %
d'insertion dans
l'emploi visé par la
certification

100 %
de satisfaction

28 %
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 : 1 AN

Durée totale en heures : 427 heures

Nombre d'heures en centre : 427 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement
présentielle

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

Type de la Formation : Formation en centre complétée de
périodes de stage



Modalités pédagogiques

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à
une autre certification ou formation en valorisant les
compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie
de la formation.

L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de
compétences couvrent les mêmes compétences et ont la
même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.
A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant les apports
théoriques et pratique professionnelles - Suivi et
accompagnement individuel

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au
participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :
Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les
blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



Accès

Publics visés : jeune 16-29 ans

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Niveau 3e des collèges – Pour prétendre à une réduction de
parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP, ou de tout autre diplôme ou titre au
moins de niveau 3 enregistré au RNCP de la même filière.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Dossier de candidature, entretien, positionnement et validation profil
entreprise. Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de
professionnalisation.

Délais d'accès : Candidature possible dès le mois mars pour un début de
formation en septembre et jusqu'au début de la formation sous réserve de
places disponibles. Changement de statut possible en cours d'année dans le
cadre de la loi du 5 septembre 2018.

Eligible au CPF : Oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+



Financement

Tarif global indicatif : 5888 € TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de
prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du
Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

Bac pro commercialisation et services en restauration, Bac pro cuisine, CS
desserts de restaurant

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	25/06/2026
				Formation certifiante	
				Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



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



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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée Professionnel Hôtelier
de St Chamond
18 RUE FRANCOIS GILLET
42405
ST CHAMOND

Date de session
Du 01/09/2026 au 03/07/2027

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

100 %
de présentation à
l'examen

55 %
d'insertion
dans l'emploi

53 %
d'insertion dans
l'emploi visé par la
certification

100 %
de satisfaction

28 %
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 : 1 AN

Durée totale en heures : 427 heures

Nombre d'heures en centre : 427 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement
présentielle

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

Type de la Formation : Formation en centre complétée de
périodes de stage



Modalités pédagogiques

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à
une autre certification ou formation en valorisant les
compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie
de la formation.

L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de
compétences couvrent les mêmes compétences et ont la
même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.
A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Formation alternant les apports
théoriques et pratique professionnelles - Suivi et
accompagnement individuel

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au
participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :
Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les
blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



Accès

Publics visés : jeune 16-29 ans

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Niveau 3e des collèges – Pour prétendre à une réduction de
parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP, ou de tout autre diplôme ou titre au
moins de niveau 3 enregistré au RNCP de la même filière.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Dossier de candidature, entretien, positionnement et validation profil
entreprise. Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de
professionnalisation.

Délais d'accès : Candidature possible dès le mois mars pour un début de
formation en septembre et jusqu'au début de la formation sous réserve de
places disponibles. Changement de statut possible en cours d'année dans le
cadre de la loi du 5 septembre 2018.

Eligible au CPF : Oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+



Financement

Tarif global indicatif : 5888 € TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de
prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du
Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

Bac pro commercialisation et services en restauration, Bac pro cuisine, CS
desserts de restaurant

Niveau de sortie	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	21/12/2023	Oui	25/06/2026
				Formation certifiante	
				Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



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



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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Site GRETA Démocratie
3 AVENUE MARCEL CACHIN
69200
VENISSIEUX

Date de session
Du 11/09/2026 au 30/05/2027

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

75 %
d'insertion dans
l'emploi

74 %
d'insertion dans
l'emploi visé par la
certification

100 %
de satisfaction

25 %
de poursuite
d'études

Les points forts de la formation

Des plateaux techniques et équipements professionnels récents.
Des formateurs experts métier avec une solide expérience en entreprise.

Une formation conçue en lien direct avec les besoins du marché du travail.

Une certification reconnue par l'État et la branches professionnelle.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 869 heures

Nombre d'heures en centre : 426 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

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation.

L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.

A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

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 : jeune 16-29 ans

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

Prérequis : Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum.

Modalités d'accès : plusieurs modalités possibles

Admission après réunion d'information, test de positionnement, entretien

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

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+.

Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Financiers

AKTO
L'humain au cœur des services

Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

📄 CS desserts de restaurant 📄 Bac Pro commercialisation et service en restauration 📄 Bac pro cuisine

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	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 25/06/2026
				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>



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

[Lien vers les Blocs de compétences \(fiche RNCP\)](#)

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Site GRETA Démocratie
3 AVENUE MARCEL CACHIN
69200
VENISSIEUX

Date de session
Du 01/09/2025 au 12/06/2026
Du 01/09/2026 au 11/06/2027
Du 07/09/2026 au 04/06/2027

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2025

100 %
de réussite

38 %
d'insertion
dans l'emploi

25 %
d'insertion dans
l'emploi visé par la
certification

66 %
de satisfaction

38 %
de poursuite
d'études



Les points forts de la formation

Des plateaux techniques et équipements professionnels récents.

Des formateurs experts métier avec une solide expérience en entreprise.

Une formation conçue en lien direct avec les besoins du marché du travail.

Une certification reconnue par l'État et la branches professionnelle.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 1030 heures

Nombre d'heures en centre : 540 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présente

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

Équivalence et passerelles: Une passerelle permet d'accéder à une autre certification ou formation en valorisant les compétences déjà acquises. Elle peut dispenser d'une partie de la formation.

L'équivalence reconnaît que deux certifications ou blocs de compétences couvrent les mêmes compétences et ont la même valeur. Elle peut entraîner une dispense d'épreuves.

A étudier au cas par cas en fonction du parcours du candidat.

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Matériel et moyens utilisés : Plateaux techniques, formateurs expérimentés

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine



Accès

Publics visés : demandeur d'emploi

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Avoir un projet professionnel dans la restauration.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Les modalités comportent plusieurs étapes de façon à définir le parcours le plus adapté entre un parcours standard, un parcours raccourci ou un parcours renforcé.
- Admission après validation du projet - Admission après information collective - Admission après entretien - Admission après test - Admission sur dossier

Délais d'accès : La formation est accessible dans un délai compris entre 15 jours et 3 mois selon la validation du dossier

Eligible au CPF : Non

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : 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+.



Financement

Prix horaire indicatif : 15.25 €/h 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 : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Financiers



Nos Labels et Partenaires



Poursuite de parcours

CS Desserts de restaurant BP Arts de la table BP Cuisine

Niveau de sortie niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	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 25/06/2026
				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>