



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

AIN  
RÉGION ACADEMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

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



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

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



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

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



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

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



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

LOIRE  
RÉGION ACADEMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

LOIRE  
RÉGION ACADEMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



# RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

))**Greta CFA**))

AIN  
RÉGION ACADEMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Greta CFA**

LOIRE  
RÉGION ACADEMIQUE  
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
- 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**  
Apprentissage

**Lieu de formation**

Lycée professionnel Gabriel Voisin - Lycée des métiers de l'automobile, du transport et de la logistique, de la propriété  
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 présentielles

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

Type de la Formation : alternance



## 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'Education Nationale de niveau 3 ou plus sont dispensées 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

**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, • Habiété 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



## Financeurs



## Nos labels



## Poursuite d'études

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

<b>Niveau de sortie</b> niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP38430	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	<b>Date certification</b> 21/12/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 10/02/2026
					<b>Formation certifiante</b> 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

**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

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2025

86 % de réussite 56 % de satisfaction 33 % d'insertion à 6 mois 72 % de poursuite d'études

22 %

d'insertion dans l'emploi visé



### 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 présentielles

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

**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

**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

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'Education Nationale et de la Jeunesse	Date certification 21/12/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 10/02/2026
					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-hotelierie-restauration-alimentation>

## CAP - 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





## 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

**Type d'action**  
Apprentissage

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

**Date de session**  
Du 01/09/2025 au 10/07/2026

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**



## 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

## Chiffres clés 2025

100 %  
de réussite

66 %  
de satisfaction

38 %  
d'insertion à 6 mois

38 %  
de poursuite d'études

25 %

d'insertion dans l'emploi visé



### 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 : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielles

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

**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

**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

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'Education Nationale et de la Jeunesse	Date certification 21/12/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 10/02/2026
					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-hotelierie-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
- 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**  
Apprentissage

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

**Date de session**  
Du 04/09/2025 au 09/07/2027

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2025

100 % de réussite    66 % de satisfaction    38 % d'insertion à 6 mois    38 % de poursuite d'études

25 %

d'insertion dans l'emploi visé



### 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 présentielles

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

**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

**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

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'Education Nationale et de la Jeunesse	Date certification 21/12/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 10/02/2026
--	--	---------------------------	--	----------------------------------	------------------------------	---------------------------



### 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-hotelierie-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
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

**Type d'action**  
Apprentissage

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

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

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**



## 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

## Chiffres clés 2025

100 %  
de réussite

66 %  
de satisfaction

38 %  
d'insertion à 6 mois

38 %  
de poursuite  
d'études

25 %

d'insertion dans l'emploi visé



### 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 : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielles

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

**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

**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

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 10/02/2026
					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-hotelierie-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
- 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

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 satisfaction

39 % d'insertion à 6 mois

39 % d'insertion dans l'emploi visé

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

## 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 présentielles

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

Parcours de formation : en groupe

**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. Habiété 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.

**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 :** 18 €/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

## Financeurs



France Travail

## Nos labels



## Poursuite d'études

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

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 10/02/2026
					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
- 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**  
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 satisfaction	39 % d'insertion à 6 mois	39 % d'insertion dans l'emploi visé
-------------------	-----------------------	---------------------------	-------------------------------------

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

## 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 présentielles

**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

**Parcours de formation :** en groupe

**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. Habilleté 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 :** 18 €/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

## Financeurs



## Nos labels



## Poursuite d'études

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

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'Education Nationale et de la Jeunesse	Date certification 21/12/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 10/02/2026
					Formation certifiante Oui	



## 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**  
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-EXUPÉRY  
01200  
VALSERHONE

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

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2025

100 % de réussite 75 % 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 mixte

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

Type de la Formation : alternance



### 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'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, • Habiété 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. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres financeurs éventuellement par l'entreprise

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

### Financeurs



### Nos labels



### Poursuite d'études

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)	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 10/02/2026
					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

# 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**  
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

Pas de session sur l'année précédente, aucun chiffre disponible

## 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 présentielles

**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

**Parcours de formation :** en groupe

**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) appliquée par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

## Financeurs



## Nos labels



## Poursuite d'études

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

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'Education Nationale et de la Jeunesse	Date certification 21/12/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 10/02/2026
					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>



# 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**  
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

Pas de session sur l'année précédente, aucun chiffre disponible

## 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 présentielles

**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

**Parcours de formation :** en groupe

**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

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'Education Nationale et de la Jeunesse

Date certification  
21/12/2023

Accessible par la VAE  
Oui

Mise à jour  
10/02/2026



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

## 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