RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

greta CFA
LOIRE
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
- 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-EXUPERY
01200
VALSERHONE

**Date de session**
Du 01/09/2026 au 02/07/2028

**FORMATION EN ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2024

87.5 % de réussite

94 % de satisfaction

## Les points forts de la formation

Formation dispensée au Lycée hôtelier Saint Exupéry de VALSERHONE, seul CFA public du département de l'Ain. Première étape d'un parcours qualifiant dans les métiers de la restauration

## Organisation

**Rythme de la formation :** semaine , temps plein

**Durée indicative :** en 2 ans

**Durée totale en heures :** 3214 heures

**Nombre d'heures en centre :** 840 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 2374 heures

**Effectif mini/maxi :** 6 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation mixte

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

**Type de la Formation :** 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'Éducation 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 '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 :** 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 Etre en possession d'une promesse d'embauche (accompagnement à la recherche d'employeur)

**Délais d'accès :** 2 semaines

**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

**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

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui | 07/11/2025 |
| | | | | | 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**
Formation continue

**Lieu de formation**
Etablissement régional d'enseignement adapté Philibert Commerson
1250 chemin DE LA CHAGNE
01000
BOURG EN BRESSE

**Date de session**
Du 01/09/2026 au 12/07/2027

## Chiffres clés 2024

100 % de réussite

94 % de satisfaction

## Les points forts de la formation

Formation dispensée au Lycée Hôtelier Saint Exupéry de Valserhone, seul CFA public du Département de l'Ain
Première étape d'un parcours qualifiant dans les métiers de la restauration

## Organisation

**Rythme de la formation :** journée

**Durée indicative :** Durée adaptée en fonction du besoin

**Durée totale en heures :** 800 heures

**Nombre d'heures en centre :** 420 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 380 heures

**Effectif mini/maxi :** 6 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation mixte

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

**Type de la Formation :** Formation alternant périodes en centre et périodes en milieu professionnel

## Modalités pédagogiques

**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'Éducation 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 • Alternance avec exploitation des périodes en entreprise • Hybridation de la formation possible

**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

**Délais d'accès :** 2 semaines

**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

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, développement de compétences – OPCO, financement dans le cadre du FNE formation, formation financée par France Travail 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

## Financeurs

## Nos labels

## Poursuite d'études

BAC PRO CUISINE BAC PRO HCR

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui<br>Formation certifiante<br>Oui | 07/11/2025 |

## 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 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 2024

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

## Les points forts de la formation

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

## Organisation

**Rythme de la formation :** journée , semaine

**Durée indicative :** 2 ans

**Durée totale en heures :** 3200 heures

**Nombre d'heures en centre :** 800 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 2400 heures

**Effectif mini/maxi :** 6 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation entièrement présentielle

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

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

## Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

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

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui

## Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

## Accès

**Publics visés :** tout public

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

**Prérequis :** Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre. Avoir terminé son année de troisième. Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

**Modalités d'accès :** plusieurs modalités possibles

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

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

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

## Financement

**Tarif global indicatif :** 6458 € TTC

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

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

Nos Conditions Générales de Vente

## Nos labels

## Poursuite d'études

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

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui | 07/11/2025 |
| | | | | | Formation certifiante: Oui | |

## Contact Formation

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

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

# 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 François Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

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

**FORMATION EN ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2024

| 94 % | 86 % | 28 % | 72 % |
|---|---|---|---|
| de réussite | de satisfaction | d'insertion à 6 mois | 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 :** 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 présentielle

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

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

## Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

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

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui

## Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

## Accès

**Publics visés :** tout public

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

**Prérequis :** 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) 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.

**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

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

Nos Conditions Générales de Vente

## Nos labels

## Poursuite d'études

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

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui | 07/11/2025 |
| | | | | | Formation certifiante: Oui | |

## Contact Formation

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

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

# 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 2024

| 100 % | 86 % | 28 % | 72 % |
|---|---|---|---|
| de réussite | de satisfaction | d'insertion à 6 mois | de poursuite d'études |

## Les points forts de la formation

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

## Organisation

**Rythme de la formation :** journée , semaine

**Durée indicative :** 2 ans

**Durée totale en heures :** 3200 heures

**Nombre d'heures en centre :** 800 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 2400 heures

**Effectif mini/maxi :** 6 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation entièrement présentielle

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

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

## Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

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

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui

## Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

## Accès

**Publics visés :** tout public

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

**Prérequis :** Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre. Avoir terminé son année de troisième. Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

**Modalités d'accès :** plusieurs modalités possibles

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

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

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

## Financement

**Tarif global indicatif :** 6458 € TTC

**Financements possibles :** Prise en charge OPCO

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

Nos Conditions Générales de Vente

## Nos labels

## Poursuite d'études

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

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui | 07/11/2025 |
| | | | | | Formation certifiante: Oui | |

## Contact Formation

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

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

# 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 01/09/2025 au 09/07/2027

**FORMATION EN ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2024

| 94 % | 86 % | 28 % | 72 % |
|---|---|---|---|
| de réussite | de satisfaction | d'insertion à 6 mois | 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 :** 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 présentielle

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

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

## Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** en groupe

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

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

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui

## Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

## Accès

**Publics visés :** tout public

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

**Prérequis :** 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) 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.

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

## Financement

**Tarif global indicatif :** 6458 € TTC

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

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

Nos Conditions Générales de Vente

## Nos labels

## Poursuite d'études

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

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui | 07/11/2025 |
| | | | | | Formation certifiante: Oui | |

## Contact Formation

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

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

# 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 2024

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 :** 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 mixte

**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 :** Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

**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

## 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

**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

Nos Conditions Générales de Vente

## Financeurs

## Nos labels

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui<br>Formation certifiante<br>Oui | 07/11/2025 |

## 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**
Formation continue

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

**Date de session**
Du 03/11/2025 au 05/06/2026

## Chiffres clés 2024

| 100 % | 100 % | 39 % | 39 % |
|---|---|---|---|
| de réussite | de satisfaction | d'insertion à 6 mois | 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 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

**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.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 :** Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

**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 :** non

## 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. Habileté 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 facon 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, Cs desserts de retaurant

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui | 07/11/2025 |
| | | | | | 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 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 2024

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 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

**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 :** Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

**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

## Accès

**Publics visés :** jeune 16-29 ans

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

**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

## Financeurs

## Nos labels

| Niveau de sortie | Spécialités de formation NSF | Code RNCP/RS | Nom du certificateur | Date certification | Accessible par la VAE | Mise à jour |
|---|---|---|---|---|---|---|
| niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré) | 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine. | RNCP38430 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse | 21/12/2023 | Oui | 07/11/2025 |
| | | | | | 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