



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

))**Greta CFA**))

AIN
RÉGION ACADEMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

))**Greta CFA**))

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

))**Greta CFA**))

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

))**Greta CFA**))

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

))**Greta CFA**))

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

))**Greta CFA**))

LOIRE
RÉGION ACADEMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

))**Greta CFA**))

LOIRE
RÉGION ACADEMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

))**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

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 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





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-hotellicerie-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
					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

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'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	



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>

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



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>

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 03/11/2026 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-EXUPERY
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'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 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

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>

