

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### CAP CUISINE

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 95610 Eragny

#### OBJECTIFS

Savoir occuper un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable : Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise - Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité - Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement, - Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes à responsabilité.

Savoir travailler en équipe et s'intégrer dans une brigade

#### CONTENU

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :

Travaux pratiques et technologie de la production en cuisine

- Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

- Bloc 2 : Réalisation de la production de cuisine

Sciences appliquées/ Microbiologie / HACCP; Connaissance de l'entreprise, Prévention Santé Environnement

SST -Sauveteur Secourisme du Travail

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX :

Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique

Mathématiques - Sciences Physiques et Chimique-

Anglais

MODULES TRANSVERSAUX

Techniques de recherche d'emploi - Sensibilisation au développement durable

#### TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens : 100 %

#### PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)

#### DURÉE

De 1050 h, dont 490 h h en entreprise

#### DATES

Date de début : 06 novembre 2024

Date de fin : 20 juin 2025

#### PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Bonne maîtrise de la langue française

Savoir lire écrire et compter

Un niveau 3 (ex V) apprécié

#### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

#### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
- SST -Sauveteur Secourisme du Travail

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Bac Pro Cuisine  
BP Cuisine

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Envoyez votre CV et lettre de motivation à [contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

Le recrutement se déroulera en 3 temps :

- information collective
- test de recrutement
- entretien de motivation

Equipe de formateurs professionnels du secteur

Taux de satisfaction clients : 94.7 % en 2022/2023

Validation partielle possible

Notre offre est éligible au CPF - Contactez-nous : [contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

Informations non contractuelles.

## COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 7 840 ,00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

## FINANCEMENT

- Auto-financement
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Accueil GRETA du Val d'Oise

01 34 48 59 00

[contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS

[contact@greta-95.fr](mailto:contact@greta-95.fr)

