

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - CUISINE (SOUS RESERVE DE CONVENTIONNEMENT).

GRETA des Yvelines (78)

Lycée Hôtelier de Guyancourt et/ou Lycée Louis Bascan à Rambouillet

OBJECTIFS

Ce CAP forme à la réalisation des plats et à l'utilisation de différentes techniques de production culinaire. Les candidats apprennent les techniques culinaires et approfondissent leur connaissance des produits. Ils sont formés à la réalisation de mets, de l'entrée au dessert et au dressage d'une assiette, en appliquant des techniques professionnelles ; ils sont capables d'élaborer un menu et d'être au contact avec la clientèle. Les enseignements sur la conception culinaire sont accompagnés de l'acquisition de la maîtrise des approvisionnements et des stocks ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

A l'issue de la formation le candidat sera en capacité de :

- 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 sera respectueuse de l'environnement,
- contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

CONTENU

ACTIVITES PROFESSIONNELLES:

Pôle 1: Organisation de la production de cuisine

Pôle 2: Préparation et distribution de la production de cuisine

ENSEIGNEMENTS GENERAUX et TRANSVERSES:

Français, Histoire Géographie , Mathématiques , Sciences et Gestion appliquée Langue vivante, PSE, initiation à l'IA, Technique de recherche d'emploi.

Période en entreprise 14 semaines obligatoire (PFMP).

Les méthodes pédagogiques employées sont : mises en situation, ateliers pratiques en plateaux techniques et cours théoriques.

TAUX DE RÉUSSITE

En 2026, 100% des bénéficiaires ont obtenu leur diplôme de CAP Cuisine.

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Salarié

DURÉE

De 1400 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 21 septembre 2026

Date de fin : 28 mai 2027

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Savoir lire et écrire en français, connaître les opérations de base en mathématiques Aptitude physique, station debout, horaires décalées, condition de travail au chaud et au froid, esprit d'équipe de brigade, hygiène irréprochable. Être capable de gérer efficacement le stress en période de forte activité

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
CAP CUISINE

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles en cours de formation et épreuves ponctuelles

POURSUITE D'ACTIVITÉS

BAC Pro cuisine

Certificat de spécialisation Traiteur ou dessert de restaurant

Brevet professionnel arts de la cuisine

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Ouverture sous réserve de conventionnement de la Région et d'un groupe minimum de 6 inscrits.

Plateaux techniques réservés aux enseignements cuisine.

Accompagnement et individualisation par des formateurs issus du milieu professionnel

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?

***** VENEZ VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES *****

Merci de joindre un CV et une lettre de motivation à nous faire parvenir via l'adresse suivante : contact@greta-yvelines.fr

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type

FINANCEMENT

- Auto-financement
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Robin Besson

robin.besson@ac-versailles.fr

CFC référente : Sahinovic Almira

RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO

contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

