

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP CUISINE

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée Hôtelier - Château des Coudraies - 91450 Etolles

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

CONTENU

Domaine général

Français, maths, sciences, histoire géographie, anglais, PSE

Domaine professionnel

Travaux pratiques professionnels, Technologie professionnelle, Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Techniques de Recherche d'Emploi
Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail

TAUX DE RÉUSSITE

sur la session précédente

Taux de réussite : 100 %

Taux de satisfaction : 100%

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

DURÉE

De 1090 h, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 03 novembre 2025

Date de fin : 23 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Niveau 3ème (tests)

Pas de contre-indication médicale

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe
- Parcours modulaire de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation.

Certification n°RNCP38430

Date de l'enregistrement : 15/11/2023

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités :

Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière

Type d'emplois accessibles :

commis de cuisine, cuisinier

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Minimum pour ouverture : 8 pers

Tenue professionnelle à prévoir.

[Conditions générales de vente consultables ici](#)

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type : 15€/heures sous réserve de 10 participants. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter

FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Greta de l'Essonne

0164909191

candidatures@greta-essonne.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Marie-Clotilde ZACHARIA

greta.essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite