

## **CAP - Cuisine**

*Formation accessible en alternance.*



### **Métiers et emplois visés :**

Le ou la titulaire du CAP cuisine peut occuper les postes de commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective, et dans tous types de concepts de restauration. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

### **Public concerné :**

Demander.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salarié.e  
Individuel.le autre

### **Objectifs de la formation :**

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle "Cuisine" sera capable de préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable : il ou elle sera capable d'assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ; de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

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

Il ou elle sera capable d'exercer son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

### **Contenu de la formation :**

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique- chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

### **Méthodes et outils pédagogiques :**

- Alternance de cours théoriques et d'applications pratiques.
- Formation en alternance centre et en entreprise.

### **Modalités d'enseignement :**

Formation entièrement présentielle

### **Durée indicative en centre de formation :**

413 heures

### **Durée indicative en entreprise :**

518 heures

### **Pré-requis :**

- Niveau 3 - BEP, CAP.
- Admission après étude du dossier de candidature.

## **GRETA COTES NORMANDES**

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Modalités d'admission :

- Sur dossier.
- Sur entretien.

### Niveau d'entrée :

Aucun : information non communiquée

### Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### Validations :

Validation du CAP Cuisine

### Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38430 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>.

### Financement :

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
CPF  
CPF de transition professionnelle  
Financement individuel  
Plan de développement des compétences  
Période de reconversion

### Tarif de référence :

12 euros/heure

### Lieu(x) de formation :

Ifs

### Prochaines dates :

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Cécile DEGRENNE  
Téléphone : 02 31 43 67 47  
Courriel : [cecile.degrenne@ac-normandie.fr](mailto:cecile.degrenne@ac-normandie.fr)