

## CAP - Cuisine

**Formation accessible [Pour connaître les dates de nos prochaines sessions cliquez ICI](#)**



### 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 :

Demandeur.euse d'emploi

Jeune 16-29 ans

Salarisé.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 :

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés. Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat.

### Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

### Durée indicative en centre de formation :

740 heures

### Durée indicative en entreprise :

490 heures

### Pré-requis :

Fin de scolarité obligatoire ou expérience professionnelle

### Modalités d'admission :

Tests de positionnement

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 2 (préqualification)

## 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 : 2550 P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

**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 :**

Apprentissage

Contrat de professionnalisation

CPF

CPF transition

CSP

Financement individuel

Financement sur fonds publics

Plan de développement des compétences

ProA

**Tarif de référence :**

Financement Région Normandie ou privé

**Lieu(x) de formation :**

LE HAVRE

**Accès Handicapés :**

Accès PMR conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP

**Renseignements et inscriptions**

Nom du contact : Mme Audrey MEUNIER

Téléphone : 02 35 22 22 75

Courriel : [greta-le-cesne@ac-normandie.fr](mailto:greta-le-cesne@ac-normandie.fr)

**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