

## CAP - Cuisine

Formation accessible [pour connaître les prochaines dates de formation cliquez ICI](#)



### 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

### 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.

### 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

Salarié.e

Individuel.le autre

### 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 : 2550P200050

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 :

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

### Tarif de référence :

Financement Région Normandie ou privé

### Lieu(x) de formation :

Le Havre

### Accès aux personnes en situation de handicap (ou PMR) :

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

### Prochaines dates :

Atelier permanent

### 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)