

## CAP - Cuisine



### 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 :

Alternance de cours théorique et d'applications pratiques Formation en alternance en centre et en entreprise

### Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

### Durée indicative en centre de formation :

770 heures

### Durée indicative en entreprise :

476 heures

### Pré-requis :

- Être dans une dynamique de projet professionnel pour le métier visé et la formation (degré de motivation et d'implication)
- Démontrer que le projet professionnel est cohérent et pertinent
- Faire preuve des capacités et motivation à suivre une formation de plusieurs mois en acceptant ses règles et ses contraintes
- Être capable de prévoir un temps de travail en dehors du temps réglementaire de formation
- Être apte à l'emploi visé
- Être apte à travailler en équipe
- Ne pas présenter de freins au bon déroulement de la formation

### GRETA PORTES NORMANDES

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex

N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Modalités d'admission :

- Dossier de candidature
- Entretien individuel préalable à l'entrée en formation
- Tests de positionnement

### 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  
CSP  
Financement individuel  
Financement sur fonds publics  
Plan de développement des compétences  
Période de reconversion

### Tarif de référence :

20 euros/heure

### Lieu(x) de formation :

Bernay

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

Conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP.

### Prochaines dates :

Nous contacter

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Antenne de Bernay  
Téléphone : 02 32 43 77 40  
Courriel : [greta-portes-normandes-bernay@ac-normandie.fr](mailto:greta-portes-normandes-bernay@ac-normandie.fr)