

## CAP Cuisine

*Formation accessible En alternance ou financée par la Région Normandie. Entrée en formation tout au long de l'année. Contactez-nous afin connaître les dates de réunions d'informations collectives qui ont lieu chaque mois.*



### 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

### 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 :

Le parcours est individualisé. La durée totale est donnée à titre indicatif. Un positionnement réglementaire sera réalisé en début de parcours afin d'étudier la possibilité de réduction du nombre d'heures.

### Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

### Durée indicative en centre de formation :

800 heures

### Durée indicative en entreprise :

490 heures

### Pré-requis :

Maîtriser les compétences de base en français et mathématiques ; Être apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans.

### Modalités d'admission :

Dossier de candidature + Entretien individuel + Test de positionnement

- Taux de réussite aux examens 2023 : 100%
- Taux de satisfaction 2023 : 94%
- Taux d'insertion professionnel 2023 : 85%

### GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan  
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876  
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 1 (savoir de base)

### 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  
Financement individuel  
Financement sur fonds publics  
Plan de développement des compétences  
ProA

### Tarif de référence :

15€/h

### Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

### Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas

Téléphone : 02 79 02 30 00

Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr