



## CAP CUISINE



### OBJECTIFS

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

### CONTENU

#### Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

#### Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

Mise en situation professionnelle (période en entreprise).

### PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus)

### PUBLIC

Tout public

### DURÉE INDICATIVE

De 518 à 800 heures

### DÉLAI D'ACCÈS

Une fois par an

### TARIF

19,06 € maximum de l'heure

Une situation de financement existe pour chaque situation. Nous consulter pour un conseil

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

### FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

CPF

CPF de transition

Financement individuel

Plan de développement des compétences

ProA

### MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

Après test

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

### NIVEAU DE SORTIE



Niveau 3 (CAP, BEP,...)

## SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

## VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation  
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

## ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

## A NOTER

--

## RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 37553

Formation au **Pôle de Bonneville**  
Du 08/09/2025 au 02/06/2026



Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap

## POUR ALLER PLUS LOIN

### DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Cuisinier/ère  
Gérant/e de restauration collective

Découvrez d'autres débouchés sur [coteformations.fr](https://coteformations.fr/) <https://coteformations.fr/>

## NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

### TAUX DE RÉUSSITE

87.5 % de réussite

**TAUX DE SATISFACTION**

87.5 % de nos stagiaires sont satisfaits

**TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI**

**Contacts**

72 % d'insertion



**GRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE**

**Pôle BONNEVILLE**

210 quai du Parquet

74134 BONNEVILLE

Contact BONNEVILLE

Tél : 04 50 25 15 15

**Pôle THONON**

Galerie de l'Étoile

74200 THONON-LES-BAINS

Contact THONON

Tél : 04 50 43 91 81

Mise à jour le 11 Février 2025

