RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
SAVOIE HAUTE-SAVOIE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

CAP CUISINE

COMPTE PERSONNEL DE FORMATION CPF

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, controler 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

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

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 38430

Image not found or type unknown 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/

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE RÉUSSITE

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

91 % de réussite

TAUX DE SATISFACTION

89.5 % de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

83 % d'insertion

FICHE FORMATION

Contacts

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 19 Septembre 2025

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel