



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/>

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 27 Mars 2025

