

# CAP CUISINE

En apprentissage – 1 an – BONNEVILLE

## OBJECTIFS

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il ou elle assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- il ou elle contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise
- il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables

## CONTENUS

### UP1 : Organisation de la production de cuisine

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation d'une production culinaire

### UP2 : Préparation et distribution de la production de cuisine :

- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche écoresponsable
- Contrôle, dressage et distribution de la production
- Communication dans un contexte professionnel

### PSE : Prévention Santé Environnement dont SST (Sauveteur Secouriste au Travail)

**Langue vivante étrangère** : Anglais  
**Domaines Généraux** (dispense possible selon diplôme) Français et Histoire-géographie-Enseignement moral et civique - Mathématiques et physique-chimie - EPS

## PRÉ-REQUIS

Maîtrise des savoirs de base (français, mathématiques).  
Première immersion dans le domaine de la restauration

## MODALITÉS D'ADMISSION

Après entretien  
Après tests

## PUBLICS

- Tout public
- Individuel
- Jeune - 30 ans
- Salaré
- Demandeur d'emploi

Accessible aux personnes en situation de handicap

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

**Rythme hebdomadaire** : 2 jours par semaine et quelques semaines complètes en Centre

**Effectif** : 12 Maximum

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

Formation pratique en atelier ou en situation de travail

Formation hybride pour les domaines généraux

## INTERVENANTS

Formateurs spécialisés / experts métiers

## MODALITÉS D'EVALUATION

Épreuves en cours de formation (CCF/ECF)

Épreuves pour chaque bloc de compétences

La progression des acquis est évaluée régulièrement tout au long de la formation

## VALIDATION

Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)

**RNCP** : 38430 (Certification de Niveau 3)

**Service valideur** : Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports

## TARIF

20 € / heure stagiaire maximum

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Contrat d'Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF
- Période de reconversion
- Plan de développement des compétences

## DURÉE INDICATIVE

**En centre** : 650 heures au maximum à préciser après positionnement individuel.

**En Entreprise** : 490 heures minimum selon statut



## DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an

## RÉUNION D'INFORMATION

**RDV individuels** :

Contactez **Karen GAZANION**

au **06 32 86 71 22** ou **04 50 43 91 81**

Au pôle de **Bonneville**

210 Quai du Parquet - 74130 Bonneville

## DATES

Du **01/09/2026** au **30/06/2027**

## LIEU(X) DE FORMATION

**GRETA SAVOIE HAUTE SAVOIE**

**Pôle Bonneville**

210 Quai du Parquet - 74130 Bonneville

**Lycée Hôtelier François Bise**

86 rue d'Asnières - 74130 Bonneville

## CONTACT

**Karen GAZANION** – Coordonnatrice

06 32 86 71 22

[karen.gazanion@greta73-74.fr](mailto:karen.gazanion@greta73-74.fr)

## MÉTIER(S) / DÉBOUCHÉS

Commis de cuisine

Cuisinier

Cuisinier en restauration collective

## LES + DE LA FORMATION

### Indicateurs 2025

- Taux de réussite : **83 %**
- Taux de satisfaction : **92.7 %**
- Taux d'insertion : **80 %**