

# CAP CUISINE

## Bonneville – Alternance en 1 an

### 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
  - Salarié
  - 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** : Maximum 12 stagiaires  
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

### REUNION D'INFORMATION

RDV individuels :  
contacter **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 1er septembre 2026 au 30 juin 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** – Coordinatrice  
karen.gazanion@greta73-74.fr  
Tél : 06 32 86 71 22

### METIERS/DÉBOUCHÉS

- commis de cuisine
- cuisinier
- cuisinier en restauration collective

### LES + DE LA FORMATION

#### Indicateurs 2025 :

Taux de satisfaction : 92.7 %  
Taux de réussite : 83.3 %  
Taux d'insertion : 75 %

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet

ANNECY - ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE - CLUSES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIENNE

[greta-savoiehautesavoie.fr](http://greta-savoiehautesavoie.fr)

