

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 validateur : Ministère de l'Education 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 – Coordonnatrice
 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-savoiehautsavoe.fr