

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP CUISINE

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - 95610 ERAGNY

OBJECTIFS

Savoir occuper un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise,
- Savoir travailler en équipe et s'intégrer dans une brigade

Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes à responsabilité.

CONTENU

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :

Travaux pratiques et technologie de la production en cuisine

- Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

- Bloc 2 : Réalisation de la production de cuisine

Sciences appliquées/ Microbiologie / HACCP; Connaissance de l'entreprise, Prévention Santé Environnement

SST -Sauveteur Secourisme du Travail

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX :

Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique

Mathématiques - Sciences Physiques et Chimique-

Anglais

MODULES TRANSVERSAUX

Techniques de recherche d'emploi - Sensibilisation au développement durable

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens : 100 % sur
10 candidats présentés 2023-2024

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)

DURÉE

De 1050 h, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 novembre 2025

Date de fin : 19 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Bonne maîtrise de la langue française

Savoir lire écrire et compter

Un niveau 3 (ex V) apprécié

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
- SST -Sauveteur Secourisme du Travail

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Bac Pro Cuisine
BP Cuisine

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Sous réserve de conventionnement avec la région Ile de France

Etapes de recrutement :

- information collective et dépôt de dossier (CV+LM)
- Test d'entrée
- Entretien de motivation

Certification : Certificat d'Aptitudes Professionnelles Cuisine
RNCP 26650

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Référence du décret général : articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Éducation
Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) : Arrêté du 17 mars 2016. Première session en 2018

Validation partielle possible

Taux de satisfaction clients : 100% en 2023/2024

COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 7 840 ,00 € sous réserve de 10 participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Accueil GRETA du Val d'Oise
01 34 48 59 00
contact@greta-95.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS
contact@greta-95.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Éducation Nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Afin que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente Handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.