

## CAP - CUISINE

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 560 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

Possibilité de réduction de parcours de formation pour les candidats titulaires d'un diplôme d'Éducation Nationale.

### DATES PREVISIONNELLES

Du 06/11/2023 au 03/06/2024.

### LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr - Tél : 01 45 16 19 19

[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### FINANCEMENTS

Type de financement :

Individuels payants, Contrat de sécurisation professionnelle, Compte Personnel Formation, Projet de transition professionnelle, Contrat de professionnalisation

### CODES

NSF : 221

RNCP : 38430

CERTIFINFO : 88543

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien

Inscriptions du 02/01/2023 au 06/11/2023 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

Possibilité de faire une demande de devis de formation, contacter le GRETA Val de Marne par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : greta94@ac-creteil.fr

Sous réserve de financement.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Période de formation en entreprise.

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.



[https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD\\_SITE.pdf](https://www.forpro-creteil.org/upload/files/FAD_SITE.pdf)

### CONTENUS

- Organiser la production de cuisine
- Préparer et distribuer la production de cuisine
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

### MODALITES D'EVALUATION

- Tout au long du parcours : Contrôle en cours de formation

### VALIDATION

- Date d'enregistrement RNCP/RS : 21/12/2023
- Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- Diplôme CAP - Cuisine niveau : 3

### SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique / BTS / Mention complémentaire

Secteurs d'activités :

Tout type de restauration (commerciale, sociale, collective)



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Formacode : 42752

Code Rome : G1602



VAL-DE-MARNE  
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

Type d'emplois accessibles :

Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

