

CAP - CUISINE

PUBLIC VISÉ

Tout public

LE + DE LA FORMATION

Cette action bénéficie d'un partenariat avec la région Ile de France. Les stages se réaliseront au sein des cantines des lycées de la région Ile De France. A l'issu de la formation les stagiaires seront embauchés au sein des lycées.

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 430 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 33h / semaine

La durée est de 430 heures, les matières générales ne seront pas dispensées lors de cette session.

DATES PREVISIONNELLES

Du 22/04/2025 au 28/11/2025.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Seine-Saint-Denis

Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

CONTACT

GRETA Seine-Saint-Denis

GRETA 93 Pôle Recrutement

Tél : 01 49 37 92 55

greta93@ac-creteil.fr

Référent handicap :

Sophie REY

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 14,60 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

CODES

NSF : 221

RNCP : 38430

CERTIFINFO : 88543

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

Pour candidater à l'une de nos formations, merci de

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.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Informations collectives, tests de positionnement, entretiens individuels

Inscriptions du 10/02/2025 au 22/04/2025 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers. Les candidats doivent obligatoirement avoir un niveau 4 validé par un certificat reconnu en France par le ministère du travail ou un niveau 3 reconnu par l'éducation nationale.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Cours du jour

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

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 15/11/2023
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- ▶ Diplôme CAP - Cuisine niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Ce titre prépare aux métiers de: commis de cuisine, chef de partie. Puis suivant votre expérience: chef de cuisine, responsable de service restauration, gérant, chef gérant, gérant en restauration collective.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail à l'adresse : Greta93@ac-creteil.fr

