

## CAP - CUISINE

### PUBLIC VISÉ

Tout public

Demandeur d'emploi

### LE + DE LA FORMATION

Plateaux techniques de qualité  
Accompagnement socio  
professionnel avec Des Etoiles et  
Des Femmes  
Stage dans des restaurants  
gastronomiques.

### DUREE

Durée moyenne : contenus et  
durées individualisés.

Durée de formation : 619 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :  
34h / semaine

Pourcentage à distance : 5%

### DATES PREVISIONNELLES

Du 03/11/2025 au 03/07/2026.

CAP CUISINE en partenariat  
avec Des Etoiles et Des Femmes.  
CAP dédié aux femmes avec  
accompagnement socio  
professionnel et coaching

### 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 / greta93.referent.ha

ndicap@ac-creteil.fr

[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 :

France Travail

### CODES

### 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 13/06/2025 au 03/11/2025 au GRETA Seine-Saint-Denis à Aubervilliers.  
Sous réserve de financement.

### 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*

NSF : 221

RNCP : 38430

CERTIFINFO : 88543

Formacode : 42752

Code Rome : G1602



Pour candidater à l'une de nos formations, merci de nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail à l'adresse : [Greta93@ac-creteil.fr](mailto:Greta93@ac-creteil.fr)