

## CAP - CUISINE

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### LE + DE LA FORMATION

Plateau technique de qualité  
Nombreux contacts entreprise

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 441 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

La durée est de 441 heures, les matières générales ne seront pas dispensées lors de cette session.

Durée en entreprise réglementaire

### DATES PREVISIONNELLES

Du 22/09/2026 au 09/09/2027.

Formation destinée aux personnes disposant d'un niveau leur permettant une dispense des matières générales, français, histoire géographie et mathématiques.

Formation en alternance

### 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  
Référént handicap :  
Sophie REY

[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Prix tarif public maximum :  
Tarif heure stagiaire : 14,00 €.  
Organisme non soumis à la TVA.  
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### 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.

### 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 11/03/2026 au 09/09/2026 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.  
Organisé en alternance.  
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*

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)