

CAP CUISINE

Taux de satisfaction : 97.00 %

Taux de réussite : 90.00 %

Taux d'insertion : 55.00 %

PUBLIC VISÉ

Tout public

Individuels payants

Compte Personnel Formation

Projet de transition
professionnelle

DUREE

Durée moyenne : contenus et
durées individualisés.

Durée en centre : 693 heures

Durée en entreprise : 490 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

Pourcentage à distance : 10%

DATES PREVISIONNELLES

Du 21/05/2024 au 14/02/2025.

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 :

greta93.referent.handicap@ac-
creteil.fr

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, Compte
Personnel Formation, Projet de
transition professionnelle

CODES

NSF : 221

RNCP : 37553

CERTIFINFO : 88543

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

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.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

PRE-REQUIS

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

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

POSITIONNEMENT

réglementaire

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Informations collectives, tests de positionnement, entretiens individuels, journée d'immersion et d'ateliers

Inscriptions du 01/01/2024 au 18/05/2023 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

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Pôle 1 : Organisation de la production de cuisine
- ▶ Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- ▶ Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- ▶ Communication : intégrée dans le pôle 2
- ▶ Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail (SST)

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques & chimiques
- ▶ Langue vivante : Anglais professionnel

DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Sensibilisation aux principes de développement durable
- ▶ Techniques de recherches d'emploi
- ▶ Compétences numériques et prise en main de gret@distance

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

VALIDATION

- ▶ Diplôme CAP Cuisine niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

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.

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