RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA ESSONNE ACADÉMIE DE VERSAILLES

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - CUISINE

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée hôtelier château des Coudraies - Etiolles

OBJECTIFS

Vous souhaitez exercer un métier concret, passionnant et porteur d'emploi ?
Le CAP Cuisine vous forme aux techniques professionnelles de la restauration et vous permet d'accéder à un emploi dans un secteur dynamique, en constante recherche de professionnels qualifiés.

Notre formation a pour objectif de vous préparer au CAP Cuisine, diplôme national reconnu par l'État.

Nous proposons des plateaux techniques modernes et entièrement équipés, permettant aux apprenants de disposer de tout le matériel nécessaire pour se former !

À l'issue du parcours, vous serez capable de :

- Réaliser des préparations culinaires
- Organiser et gérer votre poste de travail
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Participer à la production, au dressage et à l'envoi des plats
- Travailler efficacement en équipe dans des environnements professionnels variés (restaurants traditionnels, brasseries, traiteurs, cuisines collectives, etc.)

De la construction d'un parcours sur mesure jusqu'à l'accès à l'emploi, nos équipes vous accompagnent à chaque étape pour concrétiser votre projet professionnel.

CONTENU

Le contenu de notre formation s'articule/ou comprend 3 modules, alignés au référentiel national de CAP Cuisine :

1) Matières Professionnelles :

- Préparer, transformer et cuisiner des produits alimentaires
- Maîtriser les techniques de base de la cuisine professionnelle
- Réaliser des plats variés chauds ou froids
- Assurer la réception, le stockage et le contrôle des marchandises
- Mettre en oeuvre les normes HACCP et les règles de sécurité
- Adopter les comportements professionnels attendus en restauration

2) Matières Générales :

- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques et sciences appliquées
- Prévention, santé, environnement
- Anglais professionnel

3) Matières Transverses avec :

- Un accompagnement vers l'insertion professionnelle (Atelier CV, coaching, job dating...),
- Une immersion en entreprise de 14 semaines afin de mettre en pratique vos compétences et assurer votre employabilité.

Nos modules sont animés par des formateurs experts et comprennent les jeux de rôle, le travail en mode projet, les études de cas, les exposés, les mises en situation professionnelle, etc. Le GRETA vous propose également l'utilisation de sa plateforme LMS comme complément de formation (selon vos besoins) ou comme outil de travail si vos cours sont tenus à distance.

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Jeune adulte en insertion
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Formation entièrement présentielle

DURÉE

De 1090 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 janvier 2027

Date de fin : 28 juin 2027

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis
Sans niveau d'études
Pour le public scolarisé à l'étranger, maîtrise de la langue française au niveau A2 minimum
Sans expérience professionnelle
Projet professionnel validé
Contraintes professionnelles : station prolongée debout, port de charges...

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
- Certification
  CAP Cuisine (RNCP 38430)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Pédagogie active et participative
- Exercices pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

La validation de formation passe par les évaluations continues (CCF). Le diplôme est organisé en 7 blocs de compétences. Les candidats peuvent valider un, plusieurs ou tous les blocs lors de la formation. Chaque bloc validé est acquis définitivement.

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Pour vous projeter dans votre futur métier ou vers des études complémentaires, cliquez sur le lien suivant :

https://candidat.francetravail.fr/metierscope/fiche-metier/G1609/cuisinier-cuisiniere

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Sous réserve de places disponibles, **les candidatures sont acceptées jusqu'à 7 jours avant le début de la formation.**

Les délais de candidature peuvent varier selon le financement.

- Pour un Projet de Transition Professionnelle, la limite de candidature est fixée à au moins 4 mois avant le début de la formation.
- Si vous souhaitez utiliser votre CPF, la demande doit être validée sur MonCompteFormation au moins 11 jours ouvrés avant le début de la formation (délai légal obligatoire).
- Si votre CPF n'est pas suffisant et que vous souhaitez solliciter un abondement, cette durée est rallongée à 15 jours ouvrés avant l'ouverture de la formation.

Fiche RNCP 38430

Echéance d'enregistrement : 31/08/2029

Conditions générales de vente consultables ici

"En cas de force majeure, le GRETA pourrait être amené à réaliser la formation à distance, sur les modules permettant d'être réalisés selon cette modalité"

COÛT

9 000 € Tarif tout public pour un parcours type 15 € / heure sous réserve de 10 participants

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Vous souhaitez vous inscrire ? Complétez votre préinscription en vous rendant sur le lien ci-dessous:

Préinscription

Besoin d'informations ? Notre équipe reste à votre disposition au 01 64 90 91 91.

RÉFÉRENT HANDICAP

Marie-Clotilde ZACHARIA
greta-essonne@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
Un apprenant en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements (matériel et/ou pédagogique) dans le cadre de sa formation.
Les équipes sont sensibilisées et mobilisées à l'accueil et à l'accompagnement des personnes en situation de handicap.
Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) pourra être demandée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence.