

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### CAP CUISINE

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée Hôtelier - Château des Coudraies - 91450 Etiolles

#### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

#### CONTENU

##### Domaine général

Français, maths, sciences, histoire géographie, anglais, PSE

##### Domaine professionnel

Travaux pratiques professionnels, Technologie professionnelle, Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Techniques de Recherche d'Emploi  
Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail

#### TAUX DE RÉUSSITE

sur la session précédente

Taux de réussite : 100 %

Taus de satisfaction : 100%

#### PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Compte Personnel de Formation
- Salarié

#### DURÉE

De 1090 h, dont 490 h en entreprise

#### DATES

Date de début : 03 novembre 2025

Date de fin : 23 juin 2026

#### PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

Niveau 3ème (tests)

Pas de contre-indication médicale

#### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

#### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme  
CAP CUISINE

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe
- Parcours modulaire de formation

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle en cours de formation.  
Certification n°RNCP38430  
Date de l'enregistrement : 15/11/2023  
Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Secteurs d'activités :  
Restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes à l'industrie hôtelière  
Type d'emplois accessibles :  
commis de cuisine, cuisinier

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Minimum pour ouverture : 8 pers  
Tenue professionnelle à prévoir.

[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

Tarif tout public pour un parcours type : 15€/heures sous réserve de 10 participants. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter

## FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- Région Ile-de-France
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Greta de l'Essonne  
0164909191  
candidatures@greta-essonne.fr

## RÉFÉRENT HANDICAP

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

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accessibilité aux personnes en situation de Handicap  
Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite