

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### CAP CUISINE

GRETA de l'Essonne (91)

Lycée Hôtelier - Château des Coudraies - 91450 Etiolles

#### OBJECTIFS

Etre apte à remplir immédiatement des fonctions de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration traditionnelle : commerciale et collective.

Assurer la production culinaire et sa distribution,

sous l'autorité d'un responsable, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et de rentabilité

Organiser son poste de travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.

Acquérir toutes les bases pour devenir cuisinier.

#### CONTENU

##### Domaine général

Français, maths, sciences, histoire géographie, anglais

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, Prévention Sécurité Environnement, 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 : 04 novembre 2024

Date de fin : 24 juin 2025

#### 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°RNCP37553  
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 cuisinier, cuisinier

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Minimum pour ouverture : 8 pers  
Matériel et 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