

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

CAP - CUISINE

GRETA du Val d'Oise (95)

Lycée des métiers Auguste Escoffier - ERAGNY

OBJECTIFS

Savoir occuper un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise,
- Savoir travailler en équipe et s'intégrer dans une brigade

Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes à responsabilité.

CONTENU

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :

Travaux pratiques et technologie de la production en cuisine

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine

RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine

ENSEIGNEMENTS GENERAUX :

RNCP38430BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie

RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement- Sauveteur Secourisme au travail (SST)

RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère : anglais

MODULES TRANSVERSAUX

Techniques de recherche d'emploi et accompagnement vers l'emploi - Sensibilisation au développement durable- sensibilisation à l'IA.

TAUX DE RÉUSSITE

100 % sur 13 candidats présentés à la certification (session 2024-2025)

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)

DURÉE

De 1030 h, dont 490 h en entreprise

DATES

Date de début : 04 novembre 2026

Date de fin : 08 juin 2027

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme

Bonne maîtrise de la langue française

Savoir lire écrire et compter

Un niveau 3 (ex V) apprécié

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP)

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme
- SST -Sauveteur Secourisme du Travail

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Autonomie assistée possible
- Cours du jour
- Enseignement individualisé
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles en cours de formation (CCF)

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Bac Pro Cuisine
BP Cuisine

90% d'insertion dans le métier visé (session 2024/2025)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Étapes de recrutement :

- information collective et dépôt de dossier (CV+LM)
- Test d'entrée
- Entretien de motivation

Certification : Certificat d'Aptitudes Professionnelles Cuisine
RNCP 38430

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Référence du décret général : Art. D337-1 à D337-25-1 du Code de l'éducation
Arrêté du 19 octobre 2023 portant création de la spécialité « cuisine » de
certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

Date de dernière délivrance possible de la certification : 31/0/20231

Descriptif de la certification

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048393282>

Validation partielle possible

Taux de satisfaction clients : 100% (session 2024/2025)

L'accès à cette formation est possible jusqu'à la date de démarrage sous réserve
des places disponibles

Les candidats avec une demande de dossier Transition professionnelle : prendre
contact 6 mois avant la date de démarrage

COÛT

"Tarif tout public pour un parcours type : 7 560 ,00 € sous réserve de 10
participants" " Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter "

FINANCEMENT

- Auto-financement
 - CPF
 - Entreprise et OPCO
 - Projet de transition Pro
- Sous réserve de conventionnement Région Ile de France

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Accueil GRETA du Val d'Oise
01 34 48 59 00
contact@greta-95.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS
contact@greta-95.fr

ACCESSIBILITÉ 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.

