

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Cuisine (2 ans) (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Connaître les produits alimentaires, gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés.
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température. Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Élaborer un menu.
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie.
- Mathématiques.
- Sciences physiques.
- Prévention Santé Environnement.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre.
Avoir terminé son année de troisième.
Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly
Lycée Hélène Boucher à Vénissieux
Site Démocratie à Vénissieux

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale. Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 2 (fin de troisième) – Sortie : Niveau 3 (CAP)

PASSERELLES

Passerelle possible (accès en classe Terminale) sous conditions en fonction du parcours.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation et 2 semaines en entreprise sur le site Rabelais et Alternance de 2 jours au centre et le reste en entreprise sur le site de Démocratie.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BP Arts de la table / BP Cuisine.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)



Nos formations
en Vidéos



CONTACT - GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24 - 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation