

CAP CUISINE

Diplôme de niveau 3

RNCP 38430

OBJECTIFS

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

CONTENU

Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus)

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.
Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien
Après test

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>



SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

9 900 € (coût maximum de la formation)
Nous consulter pour un parcours personnalisé.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Autres financements
Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences
ProA

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Cuisinier/ère
Gérant/e de restauration collective

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DURÉE INDICATIVE

De 518 à 800 heures
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 08/09/2025 au 27/05/2026

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

Janine VIVENZIO
04 75 82 37 90
janine.vivenzio@greta-0726.fr

INDICATEURS 2024

Taux de réussite
100 % de réussite pour cette formation

Taux de satisfaction
100% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi
70% de retour à l'emploi à 6 mois
dont 60% dans le métier visé