

# CAP Cuisine

**Greta Strasbourg Europe**  
GRETA STRASBOURG EUROPE  
(GSE)  
22, rue Lixenbuhl CS 60050  
67402 Illkirch Cedex  
Téléphone: 03 88 40 77 00  
[contact@strasbourg.greta.fr](mailto:contact@strasbourg.greta.fr)



Retrouvez nous  
également sur :



## Responsable(s) de l'action

Michelle KAH  
Conseiller(e) en Formation  
Continue  
03 88 40 77 00  
Alda Richard  
Assistant(e)  
03 88 40 77 00

Taux de réussite : 95 %



## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Préparer le diplôme du CAP cuisine pour la totalité des épreuves du domaine général et professionnel / ou pour les matières professionnelles uniquement.

## CONTENUS DISPENSÉS

Enseignement Professionnel : 420 heures  
Bloc de compétence UP1 Organisation de la production de cuisine:  
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité  
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti

Bloc de compétence UP2 Préparation et distribution de la production :  
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail dans le respect de la réglementation en vigueur  
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production  
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Enseignement Général : 160 heures  
- Bloc de compétence UG3 Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civique  
- Bloc de compétence UG4/ Mathématiques-Sciences physiques et chimique  
- Bloc de compétence UG5 /Langue vivante

420 heures pour les personnes dispensées des enseignements généraux.  
Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau V ou supérieur seront dispensées de l'enseignement général.

## MODALITÉS

En centre et stage en entreprise, En contrat de professionnalisation

**Modalités d'inscription :**

Entretien et positionnement.

**Modalités d'évaluation :**

**Méthodes pédagogiques :**

Groupe, Parcours individualisé

**Validation :**

CAP Cuisine

**Niveau d'entrée :**

Sortie fin de 3ème

**Niveau de sortie :**

Niveau 3 (CAP, BEP)

**Durée en centre :**

580H

**Durée en entreprise :**

490H

**Public visé :**

Demandeur d'emploi, Salarié en contrat de professionnalisation, Salariés

**Rythme :**

Temps plein

**Tarif individuel :**

8 120 € - Selon votre profil et vos acquis, la durée et le prix de la prestation peuvent varier. Ce tarif est indicatif et non contractuel. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous.

**Financier :**

Multifinancement

**Accessibilité handicap :**

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

#### DATE(S) ET LIEU(X)

**Date :**

Du 04 Octobre 2021 au 13 Mai 2022

**Lieu :**

Lycée polyvalent des métiers A. Dumas, Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme

**Adresse :**

Lycée Alexandre Dumas

75 Route du Rhin

67404 Illkirch-Graffenstaden

Téléphone: 03 88 65 30 30

**Date :**

Du 12 Avril 2021 au 19 Janvier 2022

**Lieu :**

Lycée professionnel Aristide Briand

**Adresse :**

Lycée Aristide-Briand

12 Rue du Barrage

67300 Schiltigheim

Téléphone: 03 90 22 25 00

**Date :**

Du 04 Octobre 2021 au 08 Juin 2022

**Lieu :**

Lycée professionnel Aristide Briand

**Adresse :**

Lycée Aristide-Briand

12 Rue du Barrage

67300 Schiltigheim

Téléphone: 03 90 22 25 00

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique