

# CAP Cuisine



## Greta Strasbourg Europe


22 rue du Lixenbuhl  
CS 60050  
67402 Illkirch Cedex  
www.greta-alsace.fr

### Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi  
8h-12h 13h-16h30  
Le vendredi  
8h-12h 13h-16h

**Numéro de déclaration d'activité :**  
4267P0008/67

Retrouvez-nous également sur

[https://www.facebook.com/  
greta.strasbourg.europe/](https://www.facebook.com/greta.strasbourg.europe/) 

[https://twitter.com/greta\\_GSE](https://twitter.com/greta_GSE) 

### Contact

**Michelle KAH**  
Conseiller en Formation

**Joachim WEKSLER**  
Assistant Formation

03.88.40.77.00  
contact@strasbourg.greta.fr

## OBJECTIFS

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

## CONTENUS

### 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 chimiques

**Bloc de compétence UG5 /**Langue vivante

*Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau V ou supérieur seront dispensées de l'enseignement général*

## MODALITES

### Méthodologie pédagogique :

► Cours en salle de formation pour l'enseignement général et en atelier de cuisine pour les travaux pratiques de l'enseignement professionnel

**Intervenants :** professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

**Validation :** CAP cuisine (diplôme Education Nationale)

**Durée :** 580 heures en centre de formation, 490 heures de stage  
(420 heures en centre de formation pour les personnes dispensées des enseignements généraux)

**Dates et Rythme :** 4 octobre 2021 au 13 mai 2022

**Lieux de formation :** Lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden

**Tarif :** 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.

## PUBLIC

**Personnes concernées :** demandeurs d'emploi et/ou personnes en reconversion professionnelle souhaitant se qualifier et obtenir un diplôme.

**Prérequis :** avoir un projet professionnel validé par un bilan de compétences et/ou un projet professionnel en lien avec la cuisine ou la restauration.