



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



## CAP Cuisine

Gap

CPF Formation éligible  
au CPF

A Formation réalisable  
en alternance

### Les + de la formation

Cette formation sera évaluée en contrôle continu de formation  
Pré-inscription sur le portail de candidature Netyparéo :  
<https://greta-aix-marseille.ymag.cloud/index.php/preinscription/>  
Nos indicateurs sont consultables sur le site :  
[https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id\\_uai=0050009H](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0050009H)  
Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 16%  
Taux d'interruption en cours de formation : 0%

## LA FORMATION

### OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### PROGRAMME

#### **RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine:**

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises  
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

#### **RNCP 38430 BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine:**

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail  
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production  
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution  
Communiquer en fonction du contexte professionnel

#### **RNCP 38430 BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique:**

##### **- Français**

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer  
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu  
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer  
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des oeuvres littéraires et artistiques  
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

##### **- Histoire-géographie-enseignement moral et civique**

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser  
S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie  
Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme

Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République

#### **RNCP 38430 BC04 - Mathématiques et physique-chimie:**

Rechercher, extraire et organiser l'information  
Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité

Expérimenter, utiliser une simulation

Critiquer un résultat et l'argumenter

Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

#### **RNCP 38430 BC05 - Éducation physique et sportive:**

#### **RNCP 38430 BC06 - Prévention-santé-environnement :**

**RNCP 38430 BC07 - Langue vivante étrangère:**  
Comprendre la langue et s'exprimer à l'écrit et à l'oral en continu  
Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

## VALIDATION(S)

- Diplôme du ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse de Niveau 3 (CAP)  
+ d'informations sur cette certification (RNCP38430, libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

## A QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

### PUBLICS

Tous publics

### PRÉ-REQUIS

Niveau 3ème ou expérience équivalente, savoir lire et écrire le français.

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

### DATES DE SESSION

du 2 sep 2024 au 30 juin 2026 | **DIVERS FINANCEMENTS**

**ALTERNANCE**

du 1 sep 2025 au 30 juin 2027 | **DIVERS FINANCEMENTS**

**ALTERNANCE**

### DURÉE

Durée totale maximale de 3500 heures dont 2700 heures en entreprise et 800 heures en centre de formation. La durée de la formation est indicative et sera déterminée en fonction de votre profil.

### EFFECTIFS

5 personnes

## MODALITÉS, ÉQUIPEMENTS ET SUIVI PÉDAGOGIQUES

### Modalité d'enseignement

- Formation entièrement présentielle

### Modalités pédagogiques

- Parcours personnalisé  
- Cours collectifs

### Équipements

- Centre de ressources  
- Salle équipée de postes informatiques en réseau  
- Salle banalisée avec vidéoprojecteur

### Modalités de suivi et d'individualisation

Positionnement en amont de l'entrée en formation.  
Entretiens, remédiation avec le référent pédagogique et/ou le référent entreprise en cours de formation.  
Prise en compte de la satisfaction des bénéficiaires en cours et fin de formation.  
Possibilité d'un accompagnement post-formation.  
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent TH du GRETA-CFA.

## EXPERTISE DES INTERVENANTS

Enseignants certifiés EN, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation d'adultes, intervenants professionnels

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE CERTIFICATION

Contrôle en cours de formation (CCF)  
Possibilité de valider un/des blocs de compétences

## FINANCEMENTS

### TARIF

Prix horaire T.T.C : 18.00 euros

Ce tarif est indicatif et non contractuel. Selon votre statut, cette formation peut-être entièrement financée. Nous contacter.

## FINANCEMENTS

### Session du 02 septembre 2024 au 30 juin 2026

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

### Session du 01 septembre 2025 au 30 juin 2027

Formation en alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation).

Formation éligible au CPF.

Cette formation en alternance (en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation) peut être entièrement financée. Elle est ouverte également à d'autres publics et peut-être prise en charge par d'autres partenaires/financeurs. Nous contacter pour plus d'informations.

## COMMENT S'INSCRIRE ?

### COMMENT S'INSCRIRE ?

Dossier d'inscription à retirer au GRETA-CFA, positionnement et entretien  
Se présenter avec la fiche de liaison du prescripteur (Mission locale, Pôle emploi...).

La formation est accessible dans un délai compris en 15 et 45 jours avant le démarrage de la formation selon les financeurs. Veuillez nous contacter.

## LABELS ET AGRÉMENTS



## APRÈS LA FORMATION

Accéder aux métiers suivants :

- commis cuisinier
- cuisinier

Exercer dans les entreprises des secteurs de la restauration commerciale, restauration collective ou des entreprises connexes à l'industrie hôtelière

## COMMODITÉS

### Accès personnes en situation de handicap

Lieu accessible aux personnes en situation de handicap.

## INFORMATIONS PRATIQUES

### CONTACTS

Marion CREPON - Chargée de Mission Développement  
T. 07 88 21 75 59 | marion.crepon@gretacfa0405.fr

Annabel JUZIAN - Conseillère en Formation Professionnelle  
T. 06 86 64 18 06 | annabel.juzian@gretacfa0405.fr

Linda CHAOUCHE - Référent Handicap  
T. 04 92 52 55 70 | linda.chaouche@ac-aix-marseille.fr

### LIEU DE FORMATION

Lycée des métiers Sévigné | 6 rue Jean Macé | 05000 Gap

### ORGANISME

#### GRETA-CFA Alpes Provence

Siège : Lycée Dominique VILLARS 05000 Gap

Accueil public du lundi au vendredi du 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

N° de déclaration d'activité : 9305P000605