

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# A VENIR CAP CUISINE / EN ALTERNANCE

**GRETA des Yvelines (78)**  
Lycée hôtelier de Guyancourt

### OBJECTIFS

Savoir occuper un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable : Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité - Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement, - Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Après une expérience professionnelle, possibilité d'accéder à des postes à responsabilité.

Savoir travailler en équipe et s'intégrer dans une brigade

### CONTENU

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :

Travaux pratiques et technologie de la production en cuisine

- Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

- Bloc 2 : Réalisation de la production de cuisine

Sciences appliquées/ gestion / HACCP;

- Prévention Santé Environnement

SST -Sauveteur Secourisme du Travail

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX :

Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique

Mathématiques - Sciences Physiques et Chimique-

Anglais

MODULES TRANSVERSAUX

Techniques de recherche d'emploi - Sensibilisation au développement durable

### PUBLICS

- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Salarié Contrat de Professionnalisation (CP)
- Salarié en Contrat d'Apprentissage
- Promotion par Alternance (Pro-A)
- Autre

### DURÉE

De 1050 h, dont 595 h en entreprise

### DATES

Date de début : 09 septembre 2024

Date de fin : 30 mai 2024

### PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

savoir lire et parler le français

avoir des connaissances de base en mathématiques

avoir une bonne condition physique

### NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Diplôme / unité de diplôme  
SST  
CAP Cuisine

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du soir
- Face à face

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

évaluation en cours de formation  
CCF

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

BAC PRO Cuisine

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Plateaux techniques  
expertise et pédagogie des formateurs

## COÛT

7840

## FINANCEMENT

- AGEFIPH
- Auto-financement
- CPF
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Isabelle THOMAS CFP  
isabelle.thomas3@ac-versailles.fr

## RÉFÉRENT HANDICAP

Bikoro Agnès  
contact@greta-yvelines.fr

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

