

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

### **CAP CUISINE**

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

#### **OBJECTIFS**

- Connaître les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) pour les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretien d'un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et sécurité

#### **CONTENU**

**PÔLE 1 – « Organisation de la production de cuisine »**

**PÔLE 2 – « Préparation et distribution de la production de cuisine »**

**SST Sécurité Santé au Travail**

**ANGLAIS**

**Compétences numériques et prise en main de gret@distance**

#### **TAUX DE RÉUSSITE**

En 2021, 100% des bénéficiaires ont obtenu leur diplôme de CAP Cuisine.

#### **PUBLICS**

- Individuel

#### **DURÉE**

De 910 h, variable selon positionnement, dont 490 h en entreprise

#### **DATES**

Date de début : 11 mars 2024

Date de fin : 28 juin 2024

#### **PRÉ-REQUIS**

Niveau 3 (ex V)

Avoir un diplôme de niveau 3 Education Nationale

#### **NIVEAU DE SORTIE**

Niveau 3 (ex V)

#### **VALIDATION**

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences
- Diplôme / unité de diplôme  
CAP CUISINE

#### **MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

## POURSUITE D'ACTIVITÉS

Emploi dans les restaurants scolaires des lycées d'Ile de France

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formateurs issus du milieu professionnel.

Plateaux techniques réservés aux enseignements cuisine.

Accompagnement et individualisation.

Merci de joindre un CV et une lettre de motivation à nous faire parvenir via l'adresse suivante : [contact@greta-yvelines.fr](mailto:contact@greta-yvelines.fr)

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

Formation demandée par la région pour sourcer ses cuisiniers.

## COÛT

Tarif tout public pour un parcours type (durée variable selon positionnement) : 14 423€. Demandeurs d'emploi et individuels : nous consulter. Ouverture de la formation sous réserve d'un minimum de 12 candidats. Prix en vigueur au 26/03/2022

## FINANCEMENT

- Pôle Emploi

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Isabelle THOMAS

06 82 63 66 02

[isabelle.thomas3@ac-versailles.fr](mailto:isabelle.thomas3@ac-versailles.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

Agnès BIKORO

[contact@greta-yvelines.fr](mailto: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.

