

FORMATION CONTINUE

CAP CUISINE

2026/2027

24/09/2026 -> 14/05/2027

Le CAP Cuisine est une formation dynamique qui prépare les passionnés de gastronomie à devenir des professionnels de la cuisine. Les stagiaires apprennent à maîtriser les techniques culinaires, à connaître les produits et à réaliser des plats variés, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

LYCÉE POLYVALENT JEAN DROUANT

20 RUE MÉDÉRIC
75017 PARIS

MÉTRO :
LIGNE 2 - COURCELLES
LIGNE 3 - MALESHERBES OU WAGRAM

CONTACT

Suzanne FERRAMOSCA
recrutement.hrt@gretametehor.com
01 44 85 85 69

Taux de réussite : 100 %
Taux satisfaction : 100 %
Taux d'insertion professionnelle : 67 %
Taux d'insertion pour le métier visé : 58 %
Taux global de poursuite d'études : 73 %



CAP cuisine

Mettre les petits plats
dans les grands

@gretametehorparis



LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

RNCP38430

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3

Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées :

- préparation
- cuisson et de présentation
- organisation
- respect des règles d'hygiène et de sécurité



CONTENU DE LA FORMATION

Bloc de compétences 1 - 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 préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

Bloc de compétences 2 - Réalisation de la production de cuisine :

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- 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

Bloc de compétences 3 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique :

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Bloc de compétences 4 - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques :

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter
- Critiquer un résultat, argumenter
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

Bloc de compétences 5 - Prévention - santé-environnement :

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Bloc de compétences 6 - Langue vivante :

- Compétences de niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Modules complémentaires :

- Préparation au certificat national de Sauveteur Secouriste du Travail
- Techniques de recherche d'emploi
- Compétences numériques et bureautiques
- Enjeux de la transition écologique en Hôtellerie-Restaurant



RECRUTEMENT ET CONDITIONS D'ACCÈS

Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur :

www.gretameteHOR.com / Mail : recrutement.hrt@gretameteHOR.com

Parcours Complet:

Personnes non-titulaires au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Education Nationale



Admission après entretien et tests

LA FORMATION

- Formation certifiante
- Coût de la formation : 8400 €
- 560 H (en centre), 490 H (en entreprise)
- 1 an de formation



ÉVOLUTION DE CARRIÈRE - POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du CAP Cuisine débute comme commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Après un CAP Cuisine, on peut poursuivre ses études en préparant une Mention Complémentaire (MC) comme la MC Cuisinier en desserts de restaurant, ou en se spécialisant davantage avec un Brevet Professionnel (BP) tel que le BP Arts de la Cuisine. Ces formations offrent la possibilité de se perfectionner dans des domaines spécifiques de la cuisine pour élargir ses opportunités professionnelles.

Métiers visés :

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef cuisinier

CONTACTEZ-NOUS !

[HTTPS://GRETAMETEHOR.COM/](https://gretameteHOR.com/)

ou scannez le QR CODE



GRETA-CFA METEHOR Paris

Nos parcours, votre réussite

Tous les titres et fonctions s'entendent aussi bien au féminin qu'au masculin.

Suivez-nous !

