

FORMATION CONTINUE

CAP CUISINE

2026/2027

06/11/2026 -> 31/05/2027

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 dans le métier visé : 58 %
Taux global de poursuite d'études : 73%



**CAP
cuisine**

Je ne compte pas
pour du beurre !

@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 imparti

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

Modules complémentaires :

- Préparation au certificat national de Sauveteur Secouriste du Travail
- Initiation à la création d'entreprise
- Enjeux de la transition écologique en Hôtellerie-Restauration

LA FORMATION

- Formation certifiante
- En 1 an
- Tarif tout public : 6300€
- 420 H (en centre), 490 H (en entreprise)



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

Eligibilité au parcours court:

Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Education Nationale

Être titulaire d'un diplôme européen de niveau 4 minimum et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française

Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe

Admission après entretien et tests



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 !

