

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

### Cuisine (1 an) (Formation en apprentissage)

#### OBJECTIFS

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Connaître les produits alimentaires, gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés.
- Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température. Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Élaborer un menu.
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

#### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

##### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Prévention Santé Environnement.

##### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

##### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

#### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 au moins (anciennement niveau V : CAP).

#### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

#### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly  
Lycée Hélène Boucher à Vénissieux  
Site Démocratie à Vénissieux

#### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Certificat d'aptitude professionnelle niveau 3, diplôme Education Nationale  
Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

#### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

#### MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

#### NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Niveau 3 – Sortie : Niveau 3 (CAP)

#### PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

#### SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

#### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

#### DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

#### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.  
2 semaines en entreprise.

L'environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

#### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

#### DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective. Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

#### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BP Arts de la cuisine / BP Cuisine.

#### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

#### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

