

# Parcours vers le métier de cuisinier : CAP cuisine

Mis à jour le 25 septembre 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Action de formation ouverte à tous publics

## Public visé

Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi et jeunes de – de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle souhaitant s'orienter vers le secteur de la restauration.

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

629 heures

## Durée en entreprise

490 heures

## Validation

CAP Cuisine en contrôle en cours de formation (CCF) selon réglementation du diplôme

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

CAP Cuisine  
Certificat de réalisation et de compétences acquises  
Certificat H.A.C.C.P. et Certificat S.S.T.

## Entrée et sortie permanente

Non

## Objectifs professionnels

Former des professionnels et les qualifier en vue d'une insertion durable dans les métiers de la cuisine traditionnelle ou collective (cuisinier, commis). L'objectif est également d'accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi), de développer les savoir-être et comportement adaptés, de se former aux règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail.

## Contenu

Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine  
Bloc 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine  
Prévention Santé Environnement  
Module sécurité : S.S.T., H.A.C.C.P.  
T.R.E. – Lorfolio

- + Options : snacking, desserts sur assiette, nouvelles cuisines, initiation sommellerie
- + Enseignements généraux pour les candidats n'ayant aucun diplôme : Français, histoire-géographie ; mathématiques et sciences

## Modalités pédagogiques

Notre démarche s'appuie sur notre expertise en pédagogie individualisée et interactive adaptée aux adultes.

## Profil des intervenants

Les modules sont assurés par des formateurs et/ou enseignants certifiés du lycée et UFA hôtelier Mondon ou des professionnels

## Délais et modalités d'accès

- Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi)
- Recrutement : réunion d'informations collective suivie d'entretiens individuels
- Admission après entretien et positionnement
- Se présenter avec son CV à jour et un stylo conformément aux règles sanitaires en vigueur

## Financements possibles

Prise en charge des frais de formation par la Région Grand-Est

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

## Parcours vers le métier de cuisinier : CAP cuisine

- GRETA-CFA Lorraine Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037