

# CAP CUISINE

Formation  
éligible au  
CPF



## Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective. Le titulaire du CAP réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement. Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

## Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage : réceptionner, contrôler et stocker des denrées – Organisation du poste de travail – Production culinaire : préparation préliminaires des denrées, cuissous, réalisation des appareils, fonds et sauces de base, production des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, réalisation des pâtisseries et desserts – Distribution de la production : dressage et participation à la distribution – Technologie – Sciences appliquées – Hygiène alimentaire – Sauveteur Secouriste du Travail Domaines généraux : (dispense possible) – Français / Histoire-géographie – Mathématiques / Physiques – Anglais Stages en entreprise

## Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés Maîtriser les savoirs de base en Français.

## Modalités et délais d'accès à la formation

Avoir satisfait au test de positionnement et entretien individuel.

## Public concerné

Salariés, Demandeurs d'emploi

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures en centre : 800.h
- Nombre d'heures en entreprise : 395.h
- Nombre d'heures au total : 1195.h

## Dates

Du 22/09/2025 au 12/06/2026 à Chamalières

Formation réalisée par  
GRETA Auvergne

Site de formation  
Lycée Hôtelier Valéry Giscard d'Estaing  
Voie Romaine  
63400 - Chamalières

Contact  
Céline TAILLEFUMIER  
04 44 44 95 95  
greta-auvergne@ac-clermont.fr

## Information(s) diverse(s)

Vigilances et contre-indications éventuelles : port de charge, posture debout prolongée et environnement bruyant

[Retrouvez-nous sur MonCompteFormation](#)