



# CAP CUISINE



## Greta Strasbourg Europe


22 rue du Lixenbuhl  
CS 60050  
67402 Illkirch Cedex  
www.greta-alsace.fr

### Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi  
8h-12h 13h-16h30  
Le vendredi  
8h-12h 13h-16h

**Numéro de déclaration d'activité :**  
4267P0008/67

Retrouvez-nous également sur

<https://www.facebook.com/greta.strasbourg.europe/> 

[https://twitter.com/greta\\_GSE](https://twitter.com/greta_GSE) 

### Contact

**Michelle KAH**  
Conseillère en Formation

**Amanda WERNERT**  
Assistante de formation

03.88.40.77.00  
contact@strasbourg.greta.fr



[www.formation.grandest.fr](http://www.formation.grandest.fr)



Dans le cadre du CTDCO-Strasbourg (Comité Territorial de Développement des Compétences et de l'Orientation), la Région Grand Est, ses partenaires de l'emploi, de l'insertion et les branches professionnelles établissent un diagnostic territorial des besoins en compétences des entreprises. Son objectif est la mise en place d'une offre de formation répondant aux besoins des entreprises, destinée aux demandeurs d'emploi afin de permettre un retour à l'emploi efficace. L'action de formation décrite sur cette fiche s'inscrit dans cette démarche.

## OBJECTIFS

Préparer le diplôme du CAP cuisine pour la totalité des épreuves du domaine général et professionnel / ou pour les matières professionnelles uniquement.

## CONTENUS

### Enseignement Professionnel :

**Bloc de compétence UP1/** Organisation de la production de cuisine

**Bloc de compétence UP2/** Réalisation de la production de cuisine

### Enseignement Généraux :

**Bloc de compétence UG3/** Français, Histoire-géographie & Ens. moral et civique

**Bloc de compétence UG4/** Mathématiques - Sciences physiques et Chimiques

**Bloc de compétence UG5/** Langue Vivante

### CONTENUS PEDAGOGIQUES :

- ⇒ Technique de recherche d'emploi et travail sur la mobilité : 21h
- ⇒ Apprendre à apprendre : 14h
- ⇒ Technologie culinaire : 105h
- ⇒ Travaux pratiques culinaires : 130h
- ⇒ Science appliquée à l'hygiène : 55h
- ⇒ Prévention sécurité environnement : 20h
- ⇒ SST Sauveteur secouriste en milieu du travail : 14h
- ⇒ Environnement juridique de l'entreprise : 45h
- ⇒ Français et connaissance du monde contemporain : 63h
- ⇒ Maths et sciences physiques : 63h
- ⇒ Anglais : 50h
- ⇒ Remise à niveau—Remédiation— Environnement numérique : 21 h

## MODALITES

### Méthodologie pédagogique :

Cours en salle de formation pour l'enseignement général et en atelier de cuisine pour les travaux pratiques de l'enseignement professionnel

**Intervenants :** professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

**Validation :** CAP cuisine (diplôme Education Nationale)

**Durée :** 608 heures de formation, 600 heures en entreprise

**Dates et Rythme :** 28 février 2022 au 30 novembre 2022  
3 octobre 2022 au 5 juin 2023

**Lieux de formation :** Lycée Professionnel Aristide Briand, 67300 SCHILTIGHEIM

## PUBLIC

**Personnes concernées :** Demandeurs d'emploi souhaitant se qualifier et obtenir le diplôme

**Prérequis :** avoir un projet professionnel validé et/ou un projet professionnel en lien avec la cuisine ou la restauration