

# CAP CUISINE

Diplôme de niveau 3  
RNCP 38430

## OBJECTIFS

Assurer une production culinaire et sa distribution dans le respect des consignes de travail, des règles d'hygiène et de sécurité, de rentabilité, en veillant à satisfaire la clientèle pour occuper un poste de cuisinier dans le secteur de la restauration commerciale, collective (commis de cuisine puis chef de cuisine).

## CONTENU

### Domaine professionnel

- connaître les produits alimentaires
- gérer l'approvisionnement et le stockage
- maîtriser les techniques culinaires de base, dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et valoriser les préparations
- élaborer un menu
- organiser et entretenir son poste de travail dans le respect de la réglementation
- Communiquer en fonction du contact professionnel et en respectant les usages de la profession

### Domaine général

- maîtriser les compétences en français, mathématiques, sciences, anglais nécessaires à la gestion des situations professionnelles

## PUBLICS

Tout public.

## PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus)

## DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.  
Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

## MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier  
Après entretien  
Après test

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation  
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

## VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle  
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430/>

## SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

## TARIF

9 900 € (coût maximum de la formation)  
Nous consulter pour un parcours personnalisé.

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Autres financements  
Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
CPF  
CPF de transition  
Financement individuel  
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité  
Plan de développement des compétences  
ProA

## DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Cuisinier/ère  
Gérant/e de restauration collective

## ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



## DURÉE INDICATIVE

De 518 à 800 heures  
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

## DATES DE SESSION(S)

Du 07/09/2026 au 21/05/2027

## LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage  
40 rue Jean Monnet  
26600 TAIN-L'HERMITAGE

## CONTACT

04 75 82 37 90  
[contact@greta-ardechedrome.fr](mailto:contact@greta-ardechedrome.fr)

## INDICATEURS 2024

**Taux de réussite**  
100 % de réussite pour cette formation

**Taux de satisfaction**  
100% de satisfaction

**Taux de retour à l'emploi**  
70% de retour à l'emploi à 6 mois dont 60% dans le métier visé

MAJ le 26/02/2026

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

## LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAc - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS