CAP - Cuisine

GRETA Midi-Pyrénées nord

Certifiante

Formation continueformation entièrement présentielleRNCP38430FORPRA0008GFT

Ville	Millau
Lieu de formation	Lycée Professionnel Jean Vigo
Niveau d'entrée	sans niveau spécifique
Niveau de sortie	N3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)
Durée et rythme	1040h - 35h/semaine
Public visé	Tout public, Demandeur d'emploi
Financement	Collectivité territoriale - Conseil régional

Devenez un professionnel de la cuisine, un métier passion alliant créativité et rigueur, offrant de nombreuses opportunités dans la restauration et l'hôtellerie.

Objectifs

- Réaliser des préparations culinaires chaudes et froides dans le respect des fiches techniques
- Organiser son poste de travail et gérer les matières premières
- Maîtriser les techniques de base en cuisine (taillage, cuisson, dressage)
- Élaborer des plats en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Participer à la réception et au stockage des marchandises
- Contrôler la qualité des produits et des préparations
- Travailler en équipe en respectant les consignes de production
- Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels

Contenu

Certification préparée

Cuisine – RNCP38430

Résultats attendus complémentaires

Cette formation permet d'acquérir les compétences essentielles du métier de cuisinier, en combinant des enseignements généraux et professionnels adaptés aux exigences de la restauration.

Passage et obtention de la certification, Obtention totale ou partielle de la certification

Programme

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Organiser la production de cuisine		RNCP38430BC01
Préparer et distribuer la production de cuisine		RNCP38430BC02
Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique		RNCP38430BC03
Mathématiques et physique - chimie		RNCP38430BC04
Education physique et sportive		RNCP38430BC05

Blocs de compétence	Modules	RNCP
Prévention - santé - environnement		RNCP38430BC06
Langue vivante étrangère		RNCP38430BC07
Langue vivante (facultatif)		RNCP38430BC08
Mobilité (facultatif)		RNCP38430BC09

Contenu de la formation

Description

Enseignement professionnel :

Technologie culinaire
Connaissance des produits alimentaires
Techniques de base en cuisine (taillage, cuisson, dressage)
Réalisation de plats (entrées, plats, desserts simples)
Organisation et gestion du poste de travail
Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP)
Réception et stockage des marchandises
Utilisation des équipements de cuisine
Travail en brigade et communication professionnelle

Enseignement général :

Français et communication professionnelle
Mathématiques appliquées
Sciences physiques et chimiques
Prévention Santé Environnement (PSE)
Éducation civique

Période de stage en entreprise

- Durée du stage en semaines : 12 à 14 semaines
- Planification des périodes : Discontinue
- Modalité d’évaluation du stage en entreprise :
Rapport de stage
Présentation orale et soutenance devant jury

Stage en milieu professionnel

Oui

Compétences visées

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire

RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

RNCP38430BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

- Français
- Communiquer : écouter, dialoguer et s’exprimer
- Reformuler, à l’écrit ou à l’oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l’améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l’oral ou à l’écrit, d’une expérience en lien avec le métier
- Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s’approprier les notions, se repérer, contextualiser
- S’approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s’appuyant sur les repères et les notions du programme
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s’engager dans le monde en s’appropriant les principes et les valeurs de la République

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie

- Rechercher, extraire et organiser l’information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d’une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d’une démarche, d’un résultat, à l’oral ou à l’écrit en utilisant des outils et un langage appropriés

RNCP38430BC05 - Education physique et sportive

- Développer sa motricité
- S’organiser pour apprendre et s’entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement

- Appliquer une méthode d’analyse d’une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d’une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l’environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l’écrit et à l’oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d’urgence

RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère

- Comprendre la langue orale
- Comprendre un document écrit
- S’exprimer à l’écrit
- S’exprimer à l’oral en continu
- Interagir à l’oral
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.
- L’épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

RNCP38430BC08 - Langue vivante (facultatif)

- S’exprimer à l’oral en continu
- Interagir à l’oral
- Comprendre un document écrit
- dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.
- L’épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l’épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

RNCP38430BC09 - Mobilité (facultatif)

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l’étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d’accueil

Modalités : organisation, pédagogie, intervenants et évaluations

Durée

- En centre: 550 heures
- Total enseignement: 550 heures
- En entreprise: 490 heures
- Total: 1040 heures

Rythme

- En journée
- En continu

Intensité

35 heures/semaine

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques structurés et progressifs
- Travaux pratiques et exercices d’application
- Suivi individualisé et accompagnement pédagogique

Moyens pédagogiques

- Travaux pratiques
- Document pédagogique

Accessibilité pédagogique aux personnes en situation de handicap

Bâtiment conforme à la règlementation

Intervenants

Intervenant spécialiste du domaine, enseignant de spécialité, bénéficiant d’un plan de développement de compétences

Modalité d’évaluation

- Epreuves écrites
- En cours de formation - CCF
- Epreuves orales

Type de validation des blocs de compétences

Mixte : une validation totale mais proposée également en individualisation de parcours avec des blocs accessibles dans cette session

Tarifs, financements et frais

Prix (net de taxe) : 8336 €

Modalités de financement : Formation financée par la région sous réserve d'éligibilité

Financeur

Financeur	Public visé	Nombre de place
Collectivité territoriale - Conseil régional	Tout public, Demandeur d'emploi	12

Frais à la charge de l'apprenant

Frais administratif

0 €

Frais d'équipement

sans objet

Frais de passage de certification

Les frais d'examen ou de certification sont inclus dans le prix de vente.

Frais à la charge de l'entreprise

Consommable : sans objet

Prix : 0 €

Modalités d'inscription et d'admission

Effectif min / max : 4 / 18

Modalités d'admission

Admission après entretien

Après : poursuites d'études, passerelles et métiers

Poursuite d'études

Intitulé	Niveau de sortie	RNCP / RS
Cuisinier	Niveau 4	RNCP37867
Arts de la cuisine	Niveau 4	RNCP38431
Cuisinier des terroirs	Niveau 4	RNCP38821
Second de cuisine	Niveau 4	RNCP39318
Chef de partie arts culinaires et pâtisserie	Niveau 4	RNCP39515
Cuisinier / chef de partie en restauration	Niveau 4	RNCP42189

Liste des métiers associés

Intitulé	Code ROME
Commis / Commise de cuisine	G1602

Équivalence - Correspondance totale ou partielle

RNCP du bloc concerné	Intitulé du bloc concerné	Certification concernée par l'équivalence	Bloc en correspondance
RNCP38430BC01	Organiser la production de cuisine	RNCP37553	Organisation de la production de cuisine RNCP37553BC01 — Correspondance totale
RNCP38430BC07	Langue vivante étrangère	RNCP37553	Langue vivante étrangère RNCP37553BC07 — Correspondance totale
RNCP38430BC02	Préparer et distribuer la production de cuisine	RNCP37553	Préparation et distribution de la production de cuisine RNCP37553BC02 — Correspondance totale
RNCP38430BC05	Education physique et sportive	RNCP37553	Éducation physique et sportive RNCP37553BC05 — Correspondance totale
RNCP38430BC04	Mathématiques et physique - chimie	RNCP37553	Mathématiques et physique-chimie RNCP37553BC04 — Correspondance totale
RNCP38430BC08	Langue vivante (facultatif)	RNCP37553	Langue vivante (Bloc facultatif) RNCP37553BC08 — Correspondance totale
RNCP38430BC06	Prévention - santé - environnement	RNCP37553	Prévention-santé-environnement RNCP37553BC06 — Correspondance totale
RNCP38430BC09	Mobilité (facultatif)	RNCP37553	Mobilité (Bloc facultatif) RNCP37553BC09 — Correspondance totale
RNCP38430BC03	Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique	RNCP37553	Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique RNCP37553BC03 — Correspondance totale

Informations pratiques : accès, services et contact

Lieu de formation concerné : Lycée Professionnel Jean Vigo – Millau

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Bâtiment conforme à la règlementation

Transport et accès au site : Bus - Train

Restauration et espace repas : Possible au lycée

Possibilité d'hébergement : Possible au lycée

Contact

Davy Lagrange
Directeur(trice) opérationnel(le)
0666374638
davy.lagrange@mongreta.fr

Référent handicap

Virginie Seghetto
0757000910
virginie.seghetto@mongreta.fr

Informations légales

Rncp : RNCP38430

Date de publication : 21-12-2023 00:00

Date d'échéance de la certification : 31-08-2029 00:00

Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

France Compétences : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38430

Formacode : 42752

Certifinfo : 115708

Rome : G1602

Sessions de formation

Session	Période	Statut
Session du 28 septembre 2026 au 28 mai 2027		Inscription clôturée

Tout savoir sur GRETA Midi-Pyrénées nord

Premier organisme de formation spécialisé dans la formation professionnelle et continue. Organisme certifié qualité EDUFORM – QUALIOPI au titre de la catégorie d'action : Formation Continue.