RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta CFA
LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent Saint-Exupéry - Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services - Lycée des métiers des énergies du bâtiment
15 avenue Saint-Exupery
01200
Valserhone

Date de session
Du 01/09/2025 au 02/07/2027

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

87.5 % de réussite

94 % de satisfaction

Les points forts de la formation

Formation dispensée au Lycée hôtelier Saint Exupéry de VALSERHONE, seul CFA public du département de l'Ain. Première étape d'un parcours qualifiant dans les métiers de la restauration

Organisation

Rythme de la formation : semaine , temps plein

Durée indicative : en 2 ans

Durée totale en heures : 800 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 10

Modalités d'enseignement : formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : alternance

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Équivalence et passerelles: Le CAP cuisine en 2 ans est accessible à toutes les personnes possédant le niveau d'études fin de collège dans les enseignements généraux (Mathématiques-Français-Anglais) Les candidats en possession d'un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3 ou plus sont dispensées des blocs de compétences générales.

Méthodes pédagogiques : •Formateurs spécialisés du GRETA et professionnels • Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes • Alternance avec exploitation des périodes en entreprise

Matériel et moyens utilisés : • Plateaux techniques adaptés à la production culinaire professionnelle • Plateforme E-greta Moodle

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôles en cours de formation

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : • Communiquer en français • Maîtriser les bases du calcul • Résistance physique et nerveuse, • Habileté manuelle, • Hygiène corporelle rigoureuse, • Travail en équipe, • Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, • mobilité,

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Admission après entretien et étude du dossier constitué d'un cv + livret scolaire

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Adaptabilité aux différents contextes Le GRETA est engagé dans la démarche H+, les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Prix horaire indicatif : 12.5 €/h TTC

Financements possibles : Le financement est pris en charge en tout ou en partie par l'OPCO complété éventuellement par l'entreprise

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Poursuite d'études

BAC PRO CUISINE BAC PRO HCR

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame HALLEUX MARIE
Coordonnatrice
0474321590
marie.halleux@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-lain

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Etablissement régional d'enseignement adapté Philibert Commerson
1250 chemin de la Chagne
01000
Bourg-en-Bresse

Date de session
Du 01/09/2025 au 12/07/2027

Chiffres clés 2024

100 % de réussite

94 % de satisfaction

Les points forts de la formation

Première étape d'un parcours qualifiant das les métiers de la restauration

Organisation

Rythme de la formation : journée

Durée indicative : Durée adaptée en fonction du besoin

Durée totale en heures : 800 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Formation alternant périodes en centre et périodes en milieu professionnel

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Équivalence et passerelles: Le CAP cuisine en 2 ans est accessible à toutes les personnes possédant le niveau d'études fin de collège dans les enseignements généraux (Mathématiques-Français-Anglais) Les candidats en possession d'un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3 ou plus sont dispensées des blocs de compétences générales.

Méthodes pédagogiques : Formateurs spécialisés du GRETA et professionnels • Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes • Alternance avec exploitation des périodes en entreprise • Hybridation de la formation possible

Matériel et moyens utilisés : • Plateaux techniques adaptés à la production culinaire professionnelle • Plateforme E-greta Moodle

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôles en cours de formation,

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : • Communiquer en français • Maîtriser les bases du calcul • Résistance physique et nerveuse, • Habileté manuelle, • Hygiène corporelle rigoureuse, • Travail en équipe, • Disponibilité et adaptation (horaires décalés, travail le week-end, • mobilité,

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Admission après entretien et étude du dossier constitué d'un cv + livret scolaire

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Adaptabilité aux différents contextes Le GRETA est engagé dans la démarche H+, les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Modalités de financement : individuel payant, le prix de cette formation est déterminé en fonction du parcours de formation, pro-A, projet de transition professionnelle

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Poursuite d'études

BAC PRO CUISINE BAC PRO HCR

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui Formation certifiante Oui	19/08/2025

Contact Formation

GRETA CFA l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Monsieur PACCARD JIMMY
COORDONNATEUR
0474321590
jimmy.paccard@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-lain

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François Rabelais
chemin du Dodin
69571
Dardilly

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/07/2026

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

94 % de réussite | 86 % de satisfaction | 28 % d'insertion à 6 mois | 72 % de poursuite d'études

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 800 heures

Nombre d'heures en entreprise : 2400 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre. Avoir terminé son année de troisième. Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

Modalités d'accès : plusieurs modalités possibles

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+

Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente

Nos labels

Poursuite d'études

? MC Cuisinier en desserts de restaurant ? BP Arts de la table ? BP Cuisine

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
chemin du Dodin
69571 Dardilly BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée des métiers Etienne Legrand
8 boulevard Charles Gallet
42124
Le Coteau

Date de session
Du 30/09/2025 au 13/06/2026

Chiffres clés 2024

100 %	100 %	39 %	39 %
de réussite	de satisfaction	d'insertion à 6 mois	d'insertion dans l'emploi visé

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 1337 heures

Nombre d'heures en centre : 847 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Formation en centre complétée de périodes de stage

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Niveau scolaire : fin de collège ou avoir terminé son année de troisième Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité Communiquer en français, calculer. Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse. Dispenses possibles de modules selon le diplôme déjà acquis.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Prescription par un conseiller (Pôle emploi, Mission locale, ...) Participation à une information collective Entretien et test de positionnement

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Prix horaire indicatif : 15 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, individuel payant, mon compte formation, projet de transition professionnelle

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 Saint-Etienne
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent François Rabelais
chemin du Dodin
69571
Dardilly

Date de session
Du 01/09/2025 au 10/07/2026

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

94 % de réussite | 86 % de satisfaction | 28 % d'insertion à 6 mois | 72 % de poursuite d'études

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Avoir entre 17 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (pas de limite pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé) Avoir obtenu au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne, ou être actuellement en terminale générale, ou avoir obtenu un CAP dans une autre discipline

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+

Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente

Nos labels

Poursuite d'études

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la table
- BP Cuisine

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
chemin du Dodin
69571 Dardilly BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Site GRETA Démocratie
3 avenue Marcel Cachin
69200
Venissieux

Date de session
Du 04/09/2024 au 09/07/2026

Du 01/09/2025 au 26/06/2026

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

100 %	86 %	28 %	72 %
de réussite	de satisfaction	d'insertion à 6 mois	de poursuite d'études

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 800 heures

Nombre d'heures en entreprise : 2400 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Être âgé d'au moins 15 ans au 31 décembre de l'année de début de formation au centre. Avoir terminé son année de troisième. Avoir moins de 30 ans à la date de signature du contrat d'apprentissage.

Modalités d'accès : plusieurs modalités possibles

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+

Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente

Nos labels

Poursuite d'études

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la table
- BP Cuisine

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
chemin du Dodin
69571 Dardilly BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Site GRETA Démocratie
3 avenue Marcel Cachin
69200
Venissieux

Date de session
Du 01/09/2025 au 09/07/2027

Du 01/09/2025 au 26/06/2026

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

94 % de réussite | 86 % de satisfaction | 28 % d'insertion à 6 mois | 72 % de poursuite d'études

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 an

Durée totale en heures : 890 heures

Nombre d'heures en centre : 400 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 semaine en centre de formation, 2 semaines en entreprise

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Avoir entre 17 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (pas de limite pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé) Avoir obtenu au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne, ou être actuellement en terminale générale, ou avoir obtenu un CAP dans une autre discipline

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+

Financement

Tarif global indicatif : 6458 € TTC

Financements possibles : Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Nos Conditions Générales de Vente

Nos labels

Poursuite d'études

? CS Cuisinier en desserts de restaurant ? BP Arts de la table ? BP Cuisine

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
chemin du Dodin
69571 Dardilly BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée professionnel du Haut-Forez
250 route du petit seminaire
42600
Verrieres-en-Forez

Date de session
Du 01/09/2025 au 03/07/2026

Chiffres clés 2024

Nous ne possédons pas encore les chiffres clés liés à cette formation, pour plus d'informations contactez directement votre GRETA CFA

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 1337 heures

Nombre d'heures en centre : 847 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Formation en centre complétée de périodes de stage

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Niveau scolaire : fin de collège ou avoir terminé son année de troisième Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité Communiquer en français, calculer. Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse. Dispenses possibles de modules selon le diplôme déjà acquis.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Prescription par un conseiller (Pôle emploi, Mission locale, ...) Participation à une information collective Entretien et test de positionnement

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Prix horaire indicatif : 15 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, individuel payant, mon compte formation, projet de transition professionnelle

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 Saint-Etienne
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Formation continue

Lieu de formation
Lycée Professionnel Hôtelier
de St Chamond
18 rue Fancois Gillet
42405
Saint-Chamond

Date de session
Du 07/10/2025 au 18/06/2026

Chiffres clés 2024

100 %	100 %	39 %	39 %
de réussite	de satisfaction	d'insertion à 6 mois	d'insertion dans l'emploi visé

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 1337 heures

Nombre d'heures en centre : 847 heures

Nombre d'heures en entreprise : 490 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Formation en centre complétée de périodes de stage

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : non

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Niveau scolaire : fin de collège ou avoir terminé son année de troisième Travail en équipe - Disponibilité et adaptabilité Communiquer en français, calculer. Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse. Dispenses possibles de modules selon le diplôme déjà acquis.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Prescription par un conseiller (Pôle emploi, Mission locale, ...) Participation à une information collective Entretien et test de positionnement

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Prix horaire indicatif : 15 €/h TTC

Modalités de financement : formation financée par France Travail sous réserve d'éligibilité, individuel payant, mon compte formation, projet de transition professionnelle

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 Saint-Etienne
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée polyvalent Saint-Exupéry - Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services - Lycée des métiers des énergies du bâtiment
15 avenue Saint-Exupery
01200
Valserhone

Date de session
Du 05/11/2024 au 17/07/2025

FORMATION EN ALTERNANCE

Chiffres clés 2024

100 % de réussite
88 % de satisfaction
50 % d'insertion à 6 mois

Les points forts de la formation

Des intervenants pédagogiques vous accompagnent tout au long de votre formation
Des formateurs spécialisés du GRETA et professionnels

Organisation

Rythme de la formation : journée

Durée totale en heures : 800 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 10

Modalités d'enseignement : formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : alternance

Modalités pédagogiques

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant , Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôles en cours de formation, composés de :
- Epreuves générales écrites
- Epreuves pratiques théoriques et travaux pratiques

Métiers visés

g1602 : personnel de cuisine

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 1 (savoirs de base)

Prérequis : Travail en équipe. Disponibilité et adaptabilité. Communiquer en Français, calculer. Habilité manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Inscription AFFELNET

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Adaptabilité aux différents contextes Le GRETA est engagé dans la démarche H+, les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Tarif global indicatif : 11534 € TTC

Financements possibles : Le financement est pris en charge en tout ou en partie par l'OPCO complété éventuellement par l'entreprise

Modalités de financement : le prix de cette formation est déterminé en fonction du parcours de formation

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Poursuite d'études

BAC Pro Cuisine Brevet Professionnel Certificat de spécialisation

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame BONNIAU Aurore
Coordonnatrice de formation
04 74 32 15 90
aurore.bonniau@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-lain

CAP Cuisine

Objectifs

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Contenu de la formation

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée professionnel du Haut-Forez
250 route du petit seminaire
42600
Verrieres-en-Forez

Date de session
Du 01/09/2025 au 03/07/2026

Chiffres clés 2024

Nous ne possédons pas encore les chiffres clés liés à cette formation, pour plus d'informations contactez directement votre GRETA CFA

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 1 AN

Durée totale en heures : 420 heures

Nombre d'heures en centre : 420 heures

Effectif mini/maxi : 4 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Formation en centre complétée de périodes de stage

Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) visant à valider les blocs de compétences nécessaires à l'obtention du CAP

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui

Accès

Publics visés : jeune 16-29 ans

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

Prérequis : Niveau 3e des collèges – Pour prétendre à une réduction de parcours, être titulaire d'un CAP, d'un BEP, ou de tout autre diplôme ou titre au moins de niveau 3 enregistré au RNCP de la même filière.

Modalités d'accès : admission après entretien , admission après test

Dossier de candidature, entretien, positionnement et validation profil entreprise. Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Délais d'accès : Candidature possible dès le mois mars pour un début de formation en septembre et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles. Changement de statut possible en cours d'année dans le cadre de la loi du 5 septembre 2018.

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+

Financement

Tarif global indicatif : 5888 € TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter

Nos Conditions Générales de Vente

Financeurs

Nos labels

Niveau de sortie	Spécialités de formation NSF	Code RNCP/RS	Nom du certificateur	Date certification	Accessible par la VAE	Mise à jour
niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)	221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	RNCP38430	Ministère de l'Éducation Nationale	21/12/2023	Oui	19/08/2025
					Formation certifiante: Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 Saint-Etienne
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire