CAP Cuisine – Programme « Des Etoiles et des Femmes » – F/H

Mis à jour le 18 mars 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Avoir un projet professionnel validé et/ou un projet professionnel en lien avec la cuisine ou la restauration

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Demandeurs d'emploi (non diplômé) souhaitant se qualifier et obtenir le diplôme, Jeunes de moins de 26 ans en démarche d'insertion professionnelle accompagnés par la Mission Locale ou CAP Emploi

Rythme

Temps plein

Durée en centre

683 heures

Durée en entreprise

588 heures

Validation

- **CAP Cuisine**
  Diplôme de l'Education Nationale de niveau 3
  RNCP38430

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

- Contrôles en cours de Formation

Modalités de suivi

Des Etoiles et des femmes est un projet d'inclusion socio-professionnel de femmes éloignées de l'emploi. Il a été initié en septembre 2015, sur une idée originale d'Alain Ducasse. Il est aujourd'hui déployé dans 7 villes en France dont Strasbourg.

Objectifs professionnels

Préparation au diplôme du CAP CUISINE pour la totalité des épreuves du domaine général et professionnel / ou pour les matières professionnelles uniquement.

Contenu

Enseignement professionnel et général

Enseignement professionnel

Bloc de compétences 1 : Organisation de la production de cuisine :
– Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité
– Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti
Bloc de compétences 2 : Préparation et distribution de la production :
– Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail dans le respect de la réglementation en vigueur.
– Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
– Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
– Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Enseignement général

Bloc de compétences 3 : Français, Histoire-géographie et Enseignement moral et civique
Bloc de compétences 4 : Mathématiques-Sciences physiques et chimique
bloc de compétences 6 : Prévention santé environnement **(21h)**
Bloc de compétences 7 : Langue vivante étrangère

Modalités pédagogiques

Les cours se déroulent en salle de formation pour l'enseignement général et sur plateau technique lors des travaux pratiques de l'enseignement professionnel.

CAP Cuisine – Programme « Des Etoiles et des Femmes » – F/H

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Entrée-sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38430
- Formacode : 42780
- Code NSF : 221
- Code ROME : G1602, G1404, G1601

Profil des intervenants

- Professeurs expérimentés du lycée, formateurs du GRETA

Les plus

Découvrez la vidéo du CAP Cuisine « Des étoiles et des femmes »

Taux de réussite : **100%**

Taux de satisfaction : **100%**

Taux d'insertion : **100%**

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d'accès

- Les délais d'accès à nos formations varient de 4 mois à 14 jours en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.
- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel, et un positionnement.

Financements possibles

- 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 du territoire pour répondre aux besoins des entreprises et permettre aux demandeurs d'emploi un retour à l'emploi efficace.
- **Le financement est entièrement pris en charge par la Région Grand Est et France Travail (8 483€)**

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Aide de cuisine
- Aide de cuisine de collectivité
- Cuisinier

Poursuite d'études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autre titre et certification de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

CAP Cuisine – Programme « Des Etoiles et des Femmes » – F/H

Contact : handicap@strasbourg.greta.fr

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- contact@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-strasbourg-europe.com/
- SIRET : 19672198900040
- Numéro d'activité : 4267P000867