CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23116360F — Mise à jour : 2 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Dinan-Aucaleuc**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation **CAP Cuisine** permet d'acquérir les compétences suivantes :

• Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
• Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
• Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
• Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Programme

Enseignements généraux :
• Français
• Histoire, géographie et éducation morale et civique
• Mathématiques • Sciences physiques et chimiques
• Éducation physique et sportive
• Langue vivante (anglais)
• Prévention santé environnement

Enseignements techniques et professionnels :
• Pratique professionnelle
• Technologie
• Sciences appliquées
• Gestion appliquée
• Chef d'oeuvre

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**Niveau CAP, BEP**

Liste des certifications

CAP cuisine
Code RNCP : 38430

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1815703S	Présentiel	Aucaleuc	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116360F