CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro.

Réf. : 23119709F — Mise à jour : 17 février 2025

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Obtenir le CAP Cuisine et être capable de :
- S'adapter au travail d'une équipe
- Faire preuve d'un sens de l'hygiène exemplaire
- Avoir de la sensibilité et de la créativité
- Posséder une bonne résistance physique

Programme

1- Enseignements professionnels
- Pratique professionnelle en cuisine pédagogique et cuisine d'application
- Technologie
- Sciences appliquées
- Anglais
- Environnement économique juridique et social
- Prévention santé environnement

2- Enseignements généraux
- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Français
- Histoire Géographie

3- Tutorat

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
1946633S	Présentiel	Vannes	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23119709F