CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 23120308F — Mise à jour : 19 novembre 2024

Organisme responsable : **CFA ECB**

Présentation de la formation

Objectifs

Réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
Connaitre les produits alimentaires et gérer leur approvisionnement.
Préparer les légumes, viandes ou poissons et élaborer un mets ou assembler des produits.
Maitriser les techniques de cuisson et de température.
Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...)
Dresser les assiettes.
Elaborer un menu.
Entretenir son poste de travail
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste de commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Programme

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographe et Enseignement moral et civique
- Mathématiques Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

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
1860594S	Présentiel	Saint-Méen-le-Grand	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #23120308F