Cuisinier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2389167F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **CLPS Direction Générale**

Présentation de la formation

Objectifs

Maîtriser les 6 blocs de compétences du CAP Cuisine

Bloc 1 : Organisation de la production de cuisine

Bloc 2 : Préparer et distribuer la production de cuisine

Bloc 3 : Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique

Bloc 4 : Mathématiques et physique-chimie

Bloc 6 : Prévention - Santé - Environnement

Bloc 7 : Anglais

Le bloc de compétences 5 « Education physique et sportive » ne concerne pas la formation continue.

Programme

Accueil, positionnement et contractualisation - 14 h

Maîtrise des enjeux métiers - 42 h

Organiser la production culinaire (bloc 1) - 49 h

Réaliser la production culinaire (bloc 2) - 448 h

Français - Histoire-géographie / Citoyenneté (bloc 3) - 28 h

Mathématiques – Sciences physiques et chimiques (bloc 4) - 28 h

Prévention - Santé - Environnement (bloc 6) - 14 h

Anglais (bloc 1) - 28 h

Vers mes objectifs emploi et certification - 42 h

Bilan des acquis du parcours - Validation de la certification- 7 h

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
2190842S	Mixte	Brest	14/09/2026	22/04/2027

Source : GREF Bretagne #2389167F