Cuisinier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2393043F — Mise à jour : 31 juillet 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA EST-BRETAGNE**

Présentation de la formation

Objectifs

Le·la titulaire du CAP cuisine assure, sous l'autorité d'un·e responsable, une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.
Il·elle peut exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Programme

Approvisionnement et stockage

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

Organisation

- Organisation du poste de travail en tenant compte des impératifs de production

Production culinaire

- Préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées
- Cuissons et remises en température
- Appareils, fonds et sauces de base
- Hors-d’oeuvre froids, chauds et à base de pâte
- Desserts de restaurant

Distribution de la production

- Dressage et mise en valeur des préparations culinaires
- Commercialisation et distribution de la production culinaire

Enseignements transversaux

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Sauveteur Secouriste du Travail
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée
- Enseignement général (sauf équivalence diplôme)
- Accompagnement à la recherche d'emploi

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
2179302S	Présentiel	Redon	12/10/2026	11/06/2027

Source : GREF Bretagne #2393043F