Cuisinier

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2398310F — Mise à jour : 17 juillet 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR**

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 règlementation.
Il·elle peut exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 vous préparera à devenir un cuisinier professionnel aux compétences multiples, capable de :

- **Développer** les compétences en cuisine afin d'acquérir une plus grande autonomie professionnelle.
- **Organiser, approvisionner, entretenir et contrôler** son poste de travail dans le respect de la législation, de l'hygiène et de la sécurité
- **Maîtriser les techniques culinaires** classiques et les bases de la pâtisserie

Programme

Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti

Réalisation de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

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
2271211S	Présentiel	Lannion	02/09/2026	03/05/2027

Source : GREF Bretagne #2398310F