CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro. | Formation continue

Réf. : 24143677F — Mise à jour : 24 juillet 2025

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Cuisine prépare des entrées, des plats, des desserts. Il en assure la distribution en mettant en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la satisfaction client. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Programme

Enseignement professionnel

Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

- Identifier les besoins et déterminer les techniques de production
- Ordonner et planifier la production
- Mettre en place et maintenir en état le poste de travail
- Appliquer les procédures de conservation et de conditionnement

Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner

- Réaliser les techniques préliminaires
- Cuisiner tous types de préparation et d'aliments, préparer des desserts
- Cuisiner des produits et des spécialités caractéristiques d'une région ou d'un territoire

Contrôler, dresser et envoyer la production

- Apprécier et rectifier sa production culinaire
- Dresser dans le respect des consignes / Envoyer les préparations culinaires

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

- Réceptionner et contrôler les livraisons et les stocks / Participer aux opérations d'inventaire
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation

Communiquer dans un contexte professionnel

- Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- Rendre compte de son activité à son responsable / Communiquer dans l'entreprise, avec les clients et les tiers

Enseignement général

- Français en co-animation avec le formateur professionnel
- Histoire géographie / Education morale et civique
- Mathématiques en co-animation avec le formateur professionnel
- Physique-chimie / Education physique et sportive / Anglais

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
1777614S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	01/07/2027
1777615S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	01/07/2027
2052927S	Présentiel	Bruz	01/09/2026	01/07/2028

Source : GREF Bretagne #24143677F