CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 24147639F — Mise à jour : 28 janvier 2025

Organisme responsable : **CFA Ville de Lorient**

Présentation de la formation

Objectifs

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail
- Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Respecter les normes HACCP et de sécurité en vigueur

Programme

Enseignements généraux , enseignements professionnels, formation SST

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
1808871S	Présentiel	Lorient	01/09/2025	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #24147639F