CAP Cuisine (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr. | Formation continue

Réf. : 25180212F — Mise à jour : 2 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du CAP cuisine remplit les fonctions de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.
Il maîtrise les connaissances de base en cuisine et peut concevoir un menu.

Programme

Enseignement professionnel : Production culinaire ; Technologie professionnelle ; Sciences appliquées à la restauration ; Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social ; Prévention, Santé, Environnement

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie
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
2090892S	Présentiel	Quimper	01/09/2026	30/06/2027
2381246S	Présentiel	Quimper	14/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25180212F