CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25180808F — Mise à jour : 7 octobre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP cuisine sera capable de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, de respecter l'environnement, de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Programme

Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Bloc 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie
Bloc 5 - Éducation physique et sportive
Bloc 6 - Prévention-santé-environnement
Bloc 7 - Langue vivante étrangère
Bloc 8 -Langue vivante (Bloc facultatif)
Bloc 9 - Mobilité (Bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2091624S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180808F