CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181575F — Mise à jour : 24 novembre 2025

Organisme responsable : **MFR ST AUBIN AUBIGNE**

Présentation de la formation

Objectifs

Organisation de la production de cuisine

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation d'une production culinaire

Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine
- Contrôle, dressage et distribution de la production
- Communication dans un contexte professionnel

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Organiser de la production de cuisine
Unité professionnelle (UP) - 2. Préparation et distribution de la production de cuisine
Unité générale (UG) - 1. Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
Unité générale (UG) - 2. Mathématiques et physique-chimie
Unité générale (UG) - 3. Education physique et sportive
Unité générale (UG) - 4. Prévention-santé-environnement
Unité générale (UG) - 5. Langue vivante étrangère
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 1. Langue vivante étrangère
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 2. Mobilité

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
2092541S	Présentiel	Saint-Aubin-d'Aubigné	01/09/2026	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #25181575F