# CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211674F — Mise à jour : 18 septembre 2026

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 |
| --- | --- |

| 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 |
|---|---|---|---|---|
| 2329248S | Présentiel | Bruz | 01/09/2027 | 01/07/2029 |

Source : GREF Bretagne #26211674F