CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212367F — Mise à jour : 17 septembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

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
Enseignement général : Français ; Histoire Géographie ; Mathématiques ; Sciences physiques ; Anglais ; EPS.

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
2330153S	Présentiel	Quimper	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212367F