CAP cuisine

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26212725F — Mise à jour : 22 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation CAP Cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

• Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
• Assurer la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
• Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
• Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Programme

Blocs de compétences

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine
RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine
RNCP38430BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique
RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie
RNCP38430BC05 - Education physique et sportive
RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement
RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère
RNCP38430BC08 - Langue vivante (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
2330591S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26212725F