CAP cuisine (en 1 an)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213014F — Mise à jour : 28 septembre 2026

Organisme responsable : **CFA Ville de Lorient**

Présentation de la formation

Objectifs

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail
- Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Respecter les normes HACCP et de sécurité en vigueur

Programme

Enseignements généraux , enseignements professionnels, formation SST

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau Préqualification / Collège	**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
2330952S	Présentiel	Lorient	30/08/2027	02/07/2028

Source : GREF Bretagne #26213014F