CAP cuisine

2e année en apprentissage

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26214631F — Mise à jour : 2 juillet 2026

Organisme responsable : **AREP 29**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de
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 en mettant en œuvre une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Programme

Organiser la production de cuisine
Préparation et distribution de la production de cuisine
Français
Histoire-géographie-enseignement moral et civique
Mathématiques et physique-chimie
Éducation physique et sportive
Prévention-santé-environnement
Langue vivante étrangère
Langue vivante (bloc facultatif)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**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
2337372S	Présentiel	Quimper	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #26214631F