

CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 2003657F — Mise à jour : 15 février 2026

Organisme responsable : **ASCOR (ESPACE CONCOURS) - (CAMPUS DES ECOLES)**

Contenu

Objectifs

- 1 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- 3 - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- 4 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- 5 - Contrôler, dresser et envoyer la production
- 6 - Communiquer dans un contexte professionnel
- 7- Se préparer à l'épreuve finale de l'examen

Programme

1 livret « Technologie culinaire » - 1 livret « Techniques de production culinaire » - 1 livret « Sciences appliquées » - 1 livret « Connaissances de l'entreprise et de son environnement » - 3 examens blancs pour l'ensemble des épreuves

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Niveau CAP, BEP
--	--

Liste des certifications

CAP cuisine Code RNCP : 37553

Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2116290	À distance	—	31/03/2024	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #2003657F