

# CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23110111F — Mise à jour : 28 août 2025

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

## Contenu

### 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<br><b>Aucun prérequis</b> | Niveau de sortie<br><b>Niveau CAP, BEP</b> |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|

### Liste des certifications

|                                         |
|-----------------------------------------|
| <b>CAP cuisine</b><br>Code RNCP : 38430 |
|-----------------------------------------|

### Métiers associés

G1602 — Personnel de cuisine

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu    | Du         | Au         |
|------------|------------|---------|------------|------------|
| 1543549    | Présentiel | Quimper | 31/08/2024 | 29/06/2026 |
| 1807614    | Présentiel | Quimper | 31/08/2025 | 29/06/2027 |

Source : GREF Bretagne #23110111F