

CAP Cuisine (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Formation continue.

Réf. : 23111136F — Mise à jour : 11 février 2026

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 ; Prévention, Santé, Environnement

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie 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
1945799	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2026
2066842	Présentiel	Quimper	01/09/2025	03/06/2026

Source : GREF Bretagne #23111136F