

CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23116360F — Mise à jour : 2 octobre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Dinan-Aucaleuc**

Contenu

Objectifs

La formation **CAP Cuisine** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Programme

Enseignements généraux :

- Français
- Histoire, géographie et éducation morale et civique
- Mathématiques • Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante (anglais)
- Prévention santé environnement

Enseignements techniques et professionnels :

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Chef d'oeuvre

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
1586818	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2024	29/06/2026
1815703	Présentiel	Aucaleuc	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #23116360F