

CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Réf. : 23119709F — Mise à jour : 17 février 2025

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

Obtenir le CAP Cuisine et être capable de :

- S'adapter au travail d'une équipe
- Faire preuve d'un sens de l'hygiène exemplaire
- Avoir de la sensibilité et de la créativité
- Posséder une bonne résistance physique

Programme

1- Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle en cuisine pédagogique et cuisine d'application
- Technologie
- Sciences appliquées
- Anglais
- Environnement économique juridique et social
- Prévention santé environnement

2- Enseignements généraux

- Mathématiques
- Sciences Physiques
- Français
- Histoire Géographie

3- Tutorat

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
1606705	Présentiel	Vannes	01/09/2024	02/07/2026
1946633	Présentiel	Vannes	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #23119709F