

CAP cuisine

(2e année en apprentissage)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 23120312F — Mise à jour : 19 novembre 2024

Organisme responsable : CFA ECB

Contenu

Objectifs

- Réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaitre les produits alimentaires et gérer leur approvisionnement.
- Préparer les légumes, viandes ou poissons et élaborer un mets ou assembler des produits.
- Maitriser les techniques de cuisson et de température.
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...)
- Dresser les assiettes.
- Elaborer un menu.
- Entretenir son poste de travail
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Cuisine occupe un poste de commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Programme

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographe et Enseignement moral et civique
- Mathématiques Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

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

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1860589	Présentiel	Saint-Méen-le-Grand	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #23120312F