

Cuisinier

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2393043F — Mise à jour : 2 avril 2026

Organisme responsable : GRETA-CFA EST-BRETAGNE

Contenu

Objectifs

Le·la titulaire du CAP cuisine assure, sous l'autorité d'un·e responsable, une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

Il·elle peut exercer dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Programme

Approvisionnement et stockage

- Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées

Organisation

- Organisation du poste de travail en tenant compte des impératifs de production

Production culinaire

- Préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées
- Cuissons et remises en température
- Appareils, fonds et sauces de base
- Hors-d'oeuvre froids, chauds et à base de pâte
- Desserts de restaurant

Distribution de la production

- Dressage et mise en valeur des préparations culinaires
- Commercialisation et distribution de la production culinaire

Enseignements transversaux

- Technologie culinaire
- Sciences appliquées
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Sauveteur Secouriste du Travail
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée
- Enseignement général (sauf équivalence diplôme)
- Accompagnement à la recherche d'emploi

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau de sortie

Aucun prérequis

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
1933335	Présentiel	Redon	05/10/2025	11/06/2026
2179302	Présentiel	Redon	04/10/2026	10/06/2027

Source : GREF Bretagne #2393043F