

Cuisinier

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2398310F — Mise à jour : 20 avril 2026

Organisme responsable : GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR

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.

Ce diplôme de l'Education Nationale de niveau 3 vous préparera à devenir un cuisinier professionnel aux compétences multiples, capable de :

- **Développer** les compétences en cuisine afin d'acquérir une plus grande autonomie professionnelle.
- **Organiser, approvisionner, entretenir et contrôler** son poste de travail dans le respect de la législation, de l'hygiène et de la sécurité
- **Maîtriser les techniques culinaires** classiques et les bases de la pâtisserie

Programme

Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti

Réalisation de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

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
2271211	Présentiel	Lannion	13/09/2026	06/05/2027

Source : GREF Bretagne #2398310F