

CAP cuisine

2e année en apprentissage

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24153201F — Mise à jour : 21 novembre 2024

Organisme responsable : AREP 29

Contenu

Objectifs

- À l'issue de la formation, vous serez capable de
- 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 en mettant en œuvre une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Programme

- Organiser la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère
- Langue vivante (bloc facultatif)

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
1846768	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2026

