

CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180168F — Mise à jour : 28 octobre 2025

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

Objectifs

Le titulaire du CAP cuisine remplit les fonctions de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective.

Il maîtrise les connaissances de base en cuisine et peut concevoir un menu.

Programme

Enseignement professionnel : Production culinaire ; Technologie professionnelle

Sciences appliquées à la restauration ; Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Enseignement général : Français ; Histoire Géographie ; Mathématiques ; Sciences physiques ; Anglais ; EPS.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	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
2090848	Présentiel	Quimper	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180168F