

CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180594F — Mise à jour : 29 janvier 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Contenu

Objectifs

La formation CAP Cuisine permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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, sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Programme

Blocs de compétences

RNCP38430BC01 - Organiser la production de cuisine

RNCP38430BC02 - Préparer et distribuer la production de cuisine

RNCP38430BC03 - Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique - chimie

RNCP38430BC05 - Education physique et sportive

RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement

RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère

RNCP38430BC08 - Langue vivante (facultatif)

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
2091366	Présentiel	Vannes	31/08/2026	29/06/2028