

CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180808F — Mise à jour : 7 octobre 2025

Organisme responsable : CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers

Contenu

Objectifs

À l'issue de la formation, sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du CAP cuisine sera capable de contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise, d'assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité, de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, de respecter l'environnement, de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

Programme

Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

Bloc 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Bloc 3 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique

Bloc 4 - Mathématiques et physique-chimie

Bloc 5 - Éducation physique et sportive

Bloc 6 - Prévention-santé-environnement

Bloc 7 - Langue vivante étrangère

Bloc 8 -Langue vivante (Bloc facultatif)

Bloc 9 - Mobilité (Bloc 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
2091624	Présentiel	Guipavas	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25180808F