

CAP cuisine (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180994F — Mise à jour : 7 octobre 2025

Organisme responsable : CFA Ville de Lorient

Contenu

Objectifs

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- Organiser le poste de travail
- Mettre en oeuvre les techniques de base et cuisiner
- Contrôler, dresser et envoyer la production
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Respecter les normes HACCP et de sécurité en vigueur

Programme

Enseignements généraux , enseignements professionnels, formation SST

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau Préqualification / Collège	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
2091854	Présentiel	Lorient	31/08/2026	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #25180994F