

CAP cuisine

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181575F — Mise à jour : 24 novembre 2025

Organisme responsable : **MFR ST AUBIN AUBIGNE**

Contenu

Objectifs

Organisation de la production de cuisine

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation d'une production culinaire

Préparation et distribution de la production de cuisine

- Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- Mise en œuvre des techniques de base et cuisine
- Contrôle, dressage et distribution de la production
- Communication dans un contexte professionnel

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Organiser de la production de cuisine

Unité professionnelle (UP) - 2. Préparation et distribution de la production de cuisine

Unité générale (UG) - 1. Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique

Unité générale (UG) - 2. Mathématiques et physique-chimie

Unité générale (UG) - 3. Education physique et sportive

Unité générale (UG) - 4. Prévention-santé-environnement

Unité générale (UG) - 5. Langue vivante étrangère

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 1. Langue vivante étrangère

Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - 2. Mobilité

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
2092541	Présentiel	Saint-Aubin-d'Aubigné	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25181575F