

CAP cuisine (en 1 an)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25186331F — Mise à jour : 28 octobre 2025

Organisme responsable : ASCOR (ESPACE CONCOURS) - (CAMPUS DES ECOLES)

Contenu

Objectifs

- 1 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire
- 3 - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
- 4 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner
- 5 - Contrôler, dresser et envoyer la production
- 6 - Communiquer dans un contexte professionnel
- 7- Se préparer à l'épreuve finale de l'examen

Programme

- Technologie culinaire
- Techniques de production culinaire
- Sciences appliquées
- Connaissances de l'entreprise et de son environnement

3 examens blancs pour l'ensemble des épreuves

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	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
2116420	À distance	—	31/03/2025	29/06/2026
2116421	À distance	—	31/03/2026	29/06/2027