

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CAP Cuisine

Devenez professionnel de la cuisine

Produire et distribuer des préparations culinaires en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'organisation du poste de travail.

■ Objectifs

Production culinaire
Techniques spécifiques
Organisation du poste
Hygiène et sécurité alimentaire...

■ Secteurs visés

Restauration commerciale, restauration collective et sociale

■ Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)

Certification : CAP

Métier : Cuisine & production culinaire

■ Contact

Mégane SINOQUET
Conseillère en Formation Professionnelle
Tél. 06 25 16 93 21
Mél. megane.sinoquet@ac-nice.fr

■ Parcours

Durée : 1493 h maximum

Centre : 1003 h

Entreprise : 490 h