RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CAP Cuisine

Devenez professionnel de la cuisine

Préparer le CAP Cuisine pour exercer dans le secteur de la restauration.

Objectifs

Cette formation permet de maîtriser les techniques de production culinaire et d'assurer la satisfaction des clients tout en respectant les normes d'hygiène.
Production culinaire
Techniques spécifiques
Organisation du poste

Secteurs visés

Restaurants, établissements de restauration collective, traiteurs

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : CAP
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Période : De 9 à 24 mois selon la session
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

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

Acteur du réseau FORPRO Réseau Formation Professionnelle PACA