

# CAP Cuisine (910h)



MÉTIER DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## OBJECTIFS :

Le/la titulaire de ce CAP sait préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes, des plats au poste chaud ainsi que des desserts de restaurant.

## PUBLIC CONCERNÉ & PRÉ-REQUIS :

Pour les contrats d'apprentissage : Accessible aux jeunes âgés de 15 ans après la 3ème et aux jeunes âgés de 16 à 29 ans sans conditions. Pour les contrats de professionnalisation : Accessible aux jeunes âgés de 18 ans et plus sans conditions.  
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

**ACTIVITÉ 1 :**  
Organisation de la  
production de cuisine

**ACTIVITÉ 3 :**  
Gestion de  
l'activité bar

**ACTIVITÉ 2 :**  
Réalisation de la  
production de  
cuisine

**MATIÈRES GÉNÉRALES :**  
Français, Histoire-Géographie et  
Enseignement moral et Civique,  
Mathématiques, Langue vivante,  
Éducation physique et sportive



Contacts :  
[contact@cfa3caps.fr](mailto:contact@cfa3caps.fr)  
04.89.110,125  
cfa3caps.fr

