

CAP cuisine

Conduit à la certification [CAP cuisine](#) 

Objectifs, programme, validation de la formation

Programme de la formation :

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Français, Histoire-Géographe et Enseignement moral et civique
- Mathématiques Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Langue vivante

Cette certification est composée de :

- Ufac Mobilité

<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/indexdfdd.html>

Type de formation : Certification

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

Métiers visés (lien vers le répertoire des métiers ROME de Pôle emploi)

[G1602 : Personnel de cuisine](#)

Durée, rythme, financement

Modalités de l'alternance :
Rythme en alternance

Conventionnement : Non

Conditions d'accès

Public(s) : Autre public, Tout public

Niveau d'entrée : niveau VI (illettrisme, analphabétisme)

Modalités d'accès : Accessible en contrat d'apprentissage

Lieu de réalisation de l'action

LPO de KAWENI
97600 Mamoudzou
Téléphone fixe : 02 69 61 08 03
Mail : gretacfa@ac-mayotte.fr
Restauration : Restauration possible

Contacts

Contacteur l'organisme formateur :
Greta-CFA de Mayotte
SIRET : 20000446300028

Périodes prévisibles de déroulement des sessions

Du 01/09/2023 au 30/06/2025

Pour connaître les dates des prochaines sessions, veuillez contacter l'organisme de formation.

Adresse d'inscription :

LPO de KAWENI
97600 Mamoudzou

Modalité : entrées/sorties à dates fixes

Organisme responsable

Greta-CFA de Mayotte (Greta-CFA de Mayotte)
SIRET : 20000446300028

LPO de KAWENI
97600 Mamoudzou
Téléphone fixe : 02 69 61 08 03
Mail : gretacfa@ac-mayotte.fr