

Pôle 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine »

- Comp 3 : 3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Comp 4 : Maîtriser les techniques de base et réaliser une production
- Comp 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Comp 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel

EP 2 CAP CUISINE 2016
Réalisation et distribution de la productions de cuisine
Coef 14 (dont 1 PSE)

