

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
Claude BULHE
06.72.93.58.43
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Maîtriser les acquis de base en lecture, écriture et calcul. Fournitures : tenue de cuisinier blanche (pantalon, veste, tablier, chaussures de sécurité, coiffure), mallette d'ustensiles professionnels, cadenas, porte-documents.

Prérequis pédagogiques :

Maîtrise de la langue française et savoirs de base.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Développer les compétences en cuisine afin d'acquérir une plus grande autonomie professionnelle, Organiser, approvisionner, entretenir et contrôler son poste de travail dans le respect de la législation, de l'hygiène et de la sécurité, Maîtriser les techniques culinaires classiques, les bases de la pâtisserie et y intégrer les principes diététiques, Assurer, sous l'autorité d'un responsable, une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation, cette formation est une préparation à l'examen final du CAP Cuisine.

Contenu et modalités d'organisation

Enseignement professionnel - Avoir des connaissances relatives au choix et à la qualité des matières premières utilisées. - Avoir des compétences spécifique au métier de cuisinier. - Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques. - Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production - Réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées. - Réaliser des cuissons et des remises en température. - Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base. - Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts. Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST) Activités en entreprise - Réception et stockage des marchandises - Planification, mise en place du matériel et choix des produits - Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions - Démarche qualité

Durées de la formation *524h en cours du jour *650h en entreprise

Commentaires sur la durée hebdomadaire En fonction de l'expérience et des diplômes acquis.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Commentaires sur la parcours personnalisable Formation en centre (discontinu) / Formation en entreprise (en alternance sur la même semaine).

Validation(s) Visée(s)

CAP cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en Mention complémentaire Dessert de Restaurant ou en 2 ans en BP (brevet professionnel).

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00195933	du 30/09/2020 au 30/06/2021	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00186638	du 05/10/2020 au 25/05/2021	(40)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00193121	du 16/11/2020 au 11/06/2021	(40)	GRETA CFA AQUITAINE		  	
00250194	du 01/10/2021 au 23/05/2022	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		  	

00222361	du 12/10/2021 au 23/05/2022	(64)	GRETA CFA AQUITAINE	  
00265549	du 04/10/2022 au 31/05/2023	(64)	GRETA CFA AQUITAINE	  
00350054	du 25/09/2023 au 04/07/2025	(64)	GRETA CFA AQUITAINE	Non éligible 
00338258	du 05/10/2023 au 06/06/2024	(64)	LYCEE PROFESSIONNEL HAUTE-VUE PAU- MORLAAS	 
00439537	du 08/10/2024 au 05/06/2025	(64)	GRETA CFA AQUITAINE	Non éligible 
00439538	du 08/10/2024 au 05/06/2025	(64)	GRETA CFA AQUITAINE	 
00439539	du 08/10/2024 au 05/06/2025	(64)	GRETA CFA AQUITAINE	Non éligible 