

## Financement



Formation professionnelle continue  
Programme régional de formation  
(groupement d'achat)

N° de marché :2015ID020S1366

## Organisme responsable et contact

INFREP LANDES  
CABROL Carine  
05.58.85.21.16  
infrep40@infrep.org

## 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 :

Inscription obligatoire par un conseiller  
en insertion professionnelle  
Entretien  
Information collective

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de  
professionnalisation  
possible ?

Non

## Objectif de la formation

L'action permettra d'appréhender la fonction d'agent de restauration et d'aide de cuisine en restauration traditionnelle, sociale ou commerciale. Elle vise l'acquisition de compétences de base immédiatement mobilisables en entreprise.

## Contenu et modalités d'organisation

Accueil Positionnement Evaluation Bilan - Identification de ses acquis par rapport aux objectifs attendus Contractualisation des objectifs Référentiel du titre Passage du titre Bilan action - 23 h Relation Entreprises - Réalisation d'un kit TRE (outils de TRE nécessaires à la recherche d'un stage ou d'un contrat) Ciblage des entreprises Réalisation du bilan du stage et capitalisation de l'expérience acquise en entreprise Alimentation et réalisation du Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle Utilisation des réseaux pour le retour à l'emploi - 35 h Hygiène, santé et sécurité - Présentation des démarches PMS, HACCP, GBPH, règles de sécurité en cuisine, textes et arrêtés hygiène et sécurité en restauration Application des gestes et postures en situation professionnelle Sensibilisation à la gestion de l'eau, de l'énergie, au tri des déchets Nettoyage des frigos, la vaisselle, la cuisson des aliments - 67 h Technologie - Vocabulaire/Technologie: locaux, matériel, personnel, stockage des produits, préparations et cuisson, des finitions et présentation des plats/Utilisation et entretien des locaux du matériel /Utilisation de produits alimentaire intermédiaires/Stockage et utilisation de produits alimentaire/Recettes de base/Connaissance des finitions et présentation des plats/ révision de mathématiques appliquées/Saisonnalité alimentaire/Produits écologiques, locaux et équitables - 98 h Technique appliquée sur plateau technique - Préparation des matières premières alimentaires, assemblage et dressage des hors-d'oeuvre et des desserts / Réalisation de grillades et de sautés minute et remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (P.C.E.A) Accueil des clients, approvisionnement et distribution de plats en restauration self-service, mise en place de la salle à manger du self-service, distribution et service aux postes froids et chauds, enregistrement et encaissement. Débarrassage des plateaux repas en salle de self-service, nettoyage de la batterie de cuisine et lavage en machine de la vaisselle, - 26 h Stages pratiques en entreprises - Mise en situation professionnelle sur poste de travail encadré par un tuteur Acquisition de compétences et techniques complémentaires - 161 h

... Commentaires sur la durée hedmomadaire

Les contenus de formation sont adaptés pour des personnes souhaitant se "préqualifier" pour le métier de "cuisinier(e)" et poursuivre leur parcours par la qualification "Cuisinier" prévue au second semestre. L'objectif sera l'accès au titre professionnel de "Cuisinier". Cela concerne toute personne qui a validé le projet mais a peu ou pas d'expérience professionnelle.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

Commis de cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)  
Titre professionnel agent de restauration - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00020314	du 15/03/2016 au 29/06/2016	CAPBRETON (40)	INFREP LANDES		Non éligible	FPC
00040002	du 08/03/2017 au 23/06/2017	CAPBRETON (40)	INFREP LANDES		Non éligible	FPC
00074349	du 01/03/2018 au 26/06/2018	CAPBRETON (40)	INFREP LANDES		Non éligible	FPC
00074350	du 18/02/2019 au 28/06/2019	CAPBRETON (40)	INFREP LANDES		Non éligible	FPC