

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 :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3
européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Validation des compétences avec le titre professionnel cuisinier-e et accès à l'emploi.

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 Anglais - Formules de politesse en anglais Communication avec le client anglophone sur les mets, leur préparation, les appoints de cuisson,... - 21 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 - 42 h Technologie - Vocabulaire/Technologie: personnel, locaux, matériels, stockage des produits, préparations et cuisson, des finitions et présentation des plats - Utilisation et entretien des locaux, du matériel/Utilisation de produits alimentaires intermédiaires, appareils, fonds, sauces,.../Recettes de base/Finitions et présentation des plats/Révision de mathématiques appliquées/Calendrier de la saisonnalité alimentaire/Produits locaux, écologiques, éthiques - 63 h Technique Appliquée sur plateau technique - Préparation, cuisson et dressage des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes Réalisation d'une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude Préparations et cuissons de plats au poste chaud : mise en place, cuissons, dressage et envoi Élaboration de pâtisseries et entremets de restaurant : mise en place, cuissons, assemblage et dressage - 156 h Stages pratiques - Mise en situation professionnelle sur poste de travail encadré par un tuteur Acquisition de compétences et techniques complémentaires - 182 h

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier(ière) - 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
00025993	du 12/09/2016 au 23/12/2016	CAPBRETON (40)	INFREP LANDES		Non éligible	
00059318	du 10/10/2017 au 20/02/2018	CAPBRETON (40)	INFREP LANDES		Non éligible	
00074348	du 15/10/2018 au 26/02/2019	CAPBRETON (40)	INFREP LANDES		Non éligible	