Ref. formation 201908068783

Titre Professionnel Cuisinier

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES
DR Entreprises Nouvelle-Aquitaine
-
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.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

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudesPréparer, cuire et dresser des plats au poste chaudPréparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Contenu et modalités d'organisation

La formation se compose de 5 modules, complétés par 1 période en entreprise.Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation (1 semaine).Module 1. Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes, abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries (6 semaines).Module 2. Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes : techniques de base et cuisson des entrées - assemblage et dressage des entrées (3 semaines).Module 3. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud : techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minutes - dressage à la commande au poste chaud - procédés de cuisson pour production culinaire en quantité (7 semaines).Module 4. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : les techniques de base et cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage des desserts de restaurant à la commande (3 semaines). Période en entreprise (4 semaines).Module 5. Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet - synthèse des apprentissages (1 semaine). Les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation.Session d'examen (1 semaine).

Commentaires sur la durée hedmomadaire
Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**
Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier - *Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)*

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00348692	du 18/03/2024 au 25/10/2024	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00348693	du 16/09/2024 au 04/04/2025	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00348694	du 27/01/2025 au 08/08/2025	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00348695	du 07/04/2025 au 24/10/2025	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC
00348696	du 24/06/2024 au 24/01/2025	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		MON COMPTE FORMATION	FPC

00450044	du 18/08/2025 au 27/02/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	MON COMPTE FORMATION	FPC