

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION NIORT
José FUSTER
05.49.33.07.60
jose.fuster@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Contenu et modalités d'organisation

Organisation de la production de cuisine Réalisation de la production de cuisine Français, Histoire-Géographe et Enseignement moral et civique Mathématiques Sciences physiques et chimiques Education physique et sportive Langue vivante

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ?

En fonction des pré-requis du candidat, nous consulter.

Oui Type de parcours

Individualisé

Validation(s) Visée(s)

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

 Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BP Arts de la cuisine, Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant, Mention Complémentaire Employé Traiteur

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|-------------------|----------------------------|------------------|---|---|
| 00168300 | du 01/09/2020 au 30/06/2022 | Niort (79) | CMA FORMATION NIORT | |    | |
| 00265384 | du 01/09/2022 au 12/07/2024 | Niort (79) | CMA FORMATION NIORT | |    | |
| 00340213 | du 01/09/2023 au 12/07/2025 | PARTHENAY (79) | CMA FORMATION PARTHENAY | | Non éligible |  |