

**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
<b>00168300</b>	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT		  	
<b>00265384</b>	du 01/09/2022 au 12/07/2024	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT		  	
<b>00340213</b>	du 01/09/2023 au 12/07/2025	PARTHENAY (79)	CMA FORMATION PARTHENAY		Non éligible	