

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2
européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 15 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

BASE SOCLE COMMUN

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration. Sous l'autorité d'un responsable : - il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; - il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ; - il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables. Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap. Le contexte professionnel se caractérise par : - une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ; - une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ; - une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ; - une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables ; - une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ; - un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ; - une sensibilisation aux démarches équitables ; - une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ; - une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap)..

Contenu et modalités d'organisation

Pôle 1 « Organisation de la production de cuisine » 1. Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage: Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité 2. Contribuer à l'organisation d'une production culinaire: Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti. Pôle 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine » 3. Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine: Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur. 4. Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner: Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité. 5. Contrôler, dresser et envoyer la production: Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel. 6. Communiquer dans un contexte professionnel: Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. UG1 Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique: Français - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle Histoire Géographie et Enseignement moral et civique - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien UG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques: - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une

...
Durées de la formation *800h en cours du jour
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BP CUISINE

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259855	du 03/01/2022 au 28/06/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS		  	
00340577	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	
00340576	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		 	
00345706	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	

00533281	du 16/07/2024 au 16/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00374423	du 16/07/2024 au 16/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00374422	du 16/07/2024 au 16/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	
00438219	du 01/09/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00533280	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00533282	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	