

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA DE L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE - ADOUR
Dominique BAYLE
05.86.25.38.00
contact@cfa-paysbasque.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 :

Avoir entre 16 et 30 ans (ou 15 ans en fin de 3ème) Propreté et respect de l'hygiène, goût du travail en équipe, résistance physique, goût et créativité, disponibilité et mobilité.

Prérequis pédagogiques :

Aucun

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le candidat pour passer les épreuves du diplôme de CAP CUISINE devra être capable : ? d'organiser la production culinaire : -Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité -Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti ? de préparer et distribuer la production dans le respect des règles d'hygiène : - Préparer organiser et maintenir en état son poste de travail - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production - Analyser, contrôler la qualité de la production, dresser et participer à la distribution - Communiquer en fonction du contexte professionnel

Contenu et modalités d'organisation

Répartition des Enseignements : ? Gestion de l'activité : 3,5 heures/semaine ? Travaux pratiques : 7 heures/semaine ? Sciences appliquées : 3,5 heures/semaine ? Gestion appliquée : 3.5 heures/semaine ? Prévention Santé Environnement : 1.75 heures/semaine ? Français – Histoire Géographie- Education civique : 5.25 heures/semaine ? Mathématiques Physique Chimie : 5,25 heures/semaine ? Langues vivantes (Anglais ou Espagnol) : 1.75 heures/semaine ? Education physique & sportive : 1.75 heures/semaine ? Retour sur expérience : 1,75 heures/semaine

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

? Poursuites d'études : Bac professionnel cuisine ; Brevet Professionnel arts de la cuisine ; Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant ; MC cuisine allégée ? Entrée dans la vie active : Commis de cuisine

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00208063	du 13/09/2021 au 30/06/2023	Bayonne (64)	CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR		Contrat app MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00262980	du 01/09/2022 au 31/08/2024	Bayonne (64)	CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR		Contrat app MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro	
00335706	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CFA DE L'AGGLOMÉRATION CÔTE BASQUE - ADOUR		Non éligible	Contrat app

00440207

du 01/09/2024 au
31/08/2026

Bayonne (64)

CFA DE
L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE -
ADOUR

Non
éligible



00579781

du 01/09/2025 au
31/08/2027

Bayonne (64)

CFA DE
L'AGGLOMÉRATION
CÔTE BASQUE -
ADOUR

Non
éligible

