

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE  
Sylvie DUFFAR  
05.53.76.02.54  
agence-marmande@greta-cfa-aquitaine.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 :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

- Organiser de la production de cuisine - Préparer et distribuer la production de cuisine - Se former et valider l'habilitation : « Secourisme et Sécurité au Travail » - Mesurer l'environnement économique et juridique du secteur de l'hôtellerie restauration - Préparer l'issue de la formation en travaillant son positionnement sur le marché de l'emploi dans le secteur visé - Communiquer en anglais dans le contexte professionnel visé (excepté les candidats qui justifient d'un niveau 3 validé en anglais, relevé de notes exigé conditions du Rectorat en vue de l'inscription à l'examen) - Opérer une remise à niveau en enseignement général appliqué au secteur de l'hôtellerie restauration et valider l'unité d'enseignement général (dans le cadre du CAP cuisine pour les candidats ne justifiant pas d'un niveau 3)

## Contenu et modalités d'organisation

CONTENU DE LA FORMATION Enseignement professionnel : - Travaux pratiques et d'application en cuisine (la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène, la mise en place de son espace de travail, la mise en place des bonnes pratiques en matière de développement durable, la mise en valeur des produits régionaux, la contrôle des denrées, les opérations d'inventaire, les techniques culinaires) - Technologie culinaire appliquée (les recettes, les fiches ratios...) Enseignement général (uniquement pour les candidats n'ayant pas validé de niv 5) - Français – Histoire/Géographie - Mathématiques / Sciences / Chimie - Anglais

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00214375	du 01/09/2021 au 30/06/2022	Nérac (47)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	Contrat app  Contrat pro 
00260043	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Nérac (47)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	Contrat app  Contrat pro 
00412642	du 01/09/2023 au 31/07/2025	Nérac (47)	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES DE ROMAS		Non éligible	Contrat pro 

<b>00412646</b>	du 01/09/2023 au 31/07/2025	Nérac (47)	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES DE ROMAS	Non éligible	
<b>00412647</b>	du 01/09/2023 au 31/07/2025	Nérac (47)	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES DE ROMAS	Non éligible	
<b>00331781</b>	du 01/09/2023 au 31/07/2025	Nérac (47)	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES DE ROMAS	Non éligible	
<b>00331276</b>	du 01/09/2023 au 31/07/2025	Nérac (47)	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES DE ROMAS	Non éligible	
<b>00331783</b>	du 01/09/2023 au 31/07/2025	Nérac (47)	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES DE ROMAS		
<b>00412643</b>	du 01/09/2024 au 31/07/2026	Nérac (47)	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES DE ROMAS	Non éligible	
<b>00412648</b>	du 01/09/2024 au 31/07/2026	Nérac (47)	GRETA CFA AQUITAINE		
<b>00412636</b>	du 01/09/2024 au 31/07/2026	Nérac (47)	GRETA CFA AQUITAINE	Non éligible	
<b>00429368</b>	du 02/09/2024 au 31/07/2026	Bergerac (24)	LYCEE PROFESSIONNEL JEAN CAPELLE	Non éligible	
<b>00534270</b>	du 01/09/2025 au 30/07/2027	Nérac (47)	GRETA CFA AQUITAINE	Non éligible	
<b>00534271</b>	du 01/09/2025 au 30/07/2027	Nérac (47)	GRETA CFA AQUITAINE		

00534249

du 01/09/2025 au  
30/07/2027

Nérac (47)

LYCEE  
PROFESSIONNEL  
JACQUES DE  
ROMAS

Non  
éligible



00539892

du 01/09/2025 au  
25/06/2027

Bergerac (24)

LYCEE  
PROFESSIONNEL  
JEAN CAPELLE

Non  
éligible

