

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
Carine VEILLEROT
05.56.15.83.40
carine.veillerot@aspect-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 :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Niveau scolaire et autonomie satisfaisants

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du cuisinier peuvent varier, mais elles consistent généralement à : • Organiser de la production de cuisine • Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage • Contribuer à l'organisation d'une production culinaire • Préparer et distribuer la production de cuisine • Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine • Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner • Contrôler, dresser et envoyer la production • Communiquer dans un contexte professionnel • Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène en vigueur. À la fois technique et créatif, le métier de cuisinier nécessite des compétences précises et multiples : • Connaître les produits par famille et les arts culinaires • Gérer les approvisionnements"

Contenu et modalités d'organisation

Enseignement Général Français - Histoire-Géographie*, coef 3 Mathématiques Sciences physiques*, coef 2 Anglais, coef 1 Education Physique et sportive, coef 1 Arts appliqués Aide individualisée *co-intervention des disciplines avec l'enseignement professionnel. Enseignement Professionnel Pratique cuisine, coef 6 Technologie cuisine, coef 6 Gestion de l'Entreprise Prévention Santé Environnement, coef 1 Sciences appliquées

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte
Commentaires sur la parcours personnalisable En semaine complète selon calendrier de formation

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

1ère Bac Pro Cuisine Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00217070	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Saint-Yrieix-sur- Charente (16)	CFA ASPECT AQUITAINE		Non éligible	
00227135	du 01/09/2021 au 30/06/2023	BLANQUEFORT (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	
00277307	du 01/09/2022 au 07/07/2023	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	

00337634

du 01/09/2023 au
07/07/2025

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible



00337810

du 01/09/2023 au
30/06/2025

LIMOGES (87)

CFSJ CENTRE DE
FORMATION SAINT
JEAN

Non
éligible



00414911

du 01/09/2024 au
30/06/2025

Blanquefort (33)

LYCEE
PROFESSIONNEL
PRIVE SAINT-
MICHEL

Non
éligible



00423155

du 02/09/2024 au
30/06/2026

Limoges (87)

CFSJ CENTRE DE
FORMATION SAINT
JEAN

Non
éligible

