

Financement
Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif
Organisme responsable et contact
CFA DES CHEFS Service information 07.82.75.88.74 contact@cfadeschefs.com
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 Tests Entretien
Niveau d'entrée requis :
Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)
Conditions d'accès :
Avoir entre 18 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (sauf pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage). Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité vous permettant de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne. Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations). ? Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène. ? Être tenace et savoir s'adapter à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence.
Prérequis pédagogiques :
Avoir au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit. ? Aimer cuisiner. ? Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes. ? Avoir le goût du travail en équipe. ? Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
Contrat de professionnalisation possible ?
Non

Objectif de la formation
Acquérir les compétences et l'excellence professionnelle attendue par les équipes en cuisine de nos groupes fondateurs Accor, Adecco, Korian et Sodexo et ainsi, saisir les opportunités d'emploi qu'ils proposent. Préparer aux épreuves professionnelles du CAP cuisine selon le référentiel du diplôme. Connaître les produits alimentaires et l'approvisionnement. Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits. Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température. Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience. Réaliser des préparations chaudes ou froides et les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette. Savoir communiquer en anglais professionnel. Élaborer un menu. Entretenir un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Utiliser sa créativité et sa connaissance des tendances culinaires dans l'assemblage des saveurs et le dressage des mets. Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande,réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). ? Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. ? Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. ? Il est capable d'élaborer un menu. ? Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. ? Jouant sur les formes, les couleurs et les volumes pour susciter l'appétit, il réalise un dressage précis et rapide avec le souci constant de préserver la chaleur des aliments. ? Il assure l'envoi dans le temps imparti afin
Contenu et modalités d'organisation
Découverte du milieu professionnel : ? Matériel de cuisine, tenue professionnelle, les différents postes en cuisine. ? L'évolution de la cuisine française. Utilisation de sa créativité et de sa connaissance des tendances culinaires, dans l'assemblage des saveurs et le dressage des mets. ? L'environnement de l'entreprise en matière de communication, de règlements, de statut juridique et de gestion des stocks. Développement durable et lutte contre le gaspillage alimentaire. ? L'individu et sa santé, l'individu dans ses actes de consommation, dans son parcours et dans son environnement professionnel. Adaptation des productions culinaires aux différentes pathologies. ? La prévention des risques. ? Droits et devoirs des apprentis. Langue vivante : ? Compréhension de l'écrit et expression écrite. ? Compréhension de l'oral et expression orale. ? Savoir communiquer en anglais professionnel. Module Communication en restauration ? Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience. Travaux pratiques (sur plateaux techniques) ? Les sauces et fonds de sauces (classification des sauces, les grandes sauces de base, les sauces émulsionnées, les marinades). ? Les entrées (potages, salades composées, hors d'oeuvre chaud et froid). ? Les plats principaux à base de viande (viande blanche, viande rouge, volaille) ou de poisson. ? Les garnitures (pomme de terre, gratins, légumes glacés, légumes braisés, légumes farcis). ? Les desserts (tartes, pâtisseries, entremets, desserts glacés, desserts à base de fruits). Technologie culinaire : ? Règles d'hygiène et de sécurité, équilibre alimentaire et constituants alimentaires, conservation des produits (stérilisation, conservation sous vide...), techniques de cuisson (par concentration, par expansion, cuissons mixtes...). Connaissance des produits : ? Fruits, légumes, pommes de terre, lait et yaourt, fromages, corps gras et produits auxiliaires, viandes (porc, agneau, veau, boeuf, abats, gibier, volaille), oeufs, poissons, coquillages et crustacés.
Parcours de formation personnalisable ?
Oui
Type de parcours
Mixte
Validation(s) Visée(s)
CAP cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)
Et après ?
Suite de parcours
L'apprenti ayant obtenu sa certification de Titre Professionnel Cuisinier peut exercer, selon la taille de l'établissement, les fonctions de Commis de cuisine ou Cuisinier.

Calendrier des sessions						
Número Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00369630	du 28/08/2023 au 11/06/2024	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	