

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(vé) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

La formation est dispensée en apprentissage donc réservée aux personnes de 17 à 29 ans (mais pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap avec RQTH) La moyenne d'âge de nos apprentis bien souvent en reconversion, est de 24 ans. Il faut avoir une pièce d'identité en cours de validité

Prérequis pédagogiques :

Notre formation CAP cuisine en un an est concentrée sur les matières professionnelles. Il faut donc avoir validé ses matières générales avant par un Bac ou un autre CAP. (nous fournir le relevé de notes)

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

* 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. * 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. * Entretien 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.

Contenu et modalités d'organisation

Module 1 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 Module 2 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. Module 3 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). Module 4 Langue vivante : ? Compréhension de l'écrit et expression écrite. ? Compréhension de l'oral et expression orale. ? Savoir communiquer en anglais professionnel.

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

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Après avoir obtenu voir CAP cuisine, tu pourras compléter ta formation par : * CAP pâtisserie en 1 an BAC PRO cuisine en 2 ans (accès direct en classe de 1ère) BP arts de la cuisine BTS management hôtellerie restauration option B

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00425945	du 25/08/2024 au 29/08/2025	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	