

Commis de cuisine (TP)

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF
HSP)

N° de marché : 2023P043S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE
LEMETEIL Corinne
06.30.52.50.16
corinne.lemeteil@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 :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle
Information collective

Niveau d'entrée requis :

Non renseigné

Conditions d'accès :

Accès sans sélection sur prescription ou auto
positionnement.

Prérequis pédagogiques :

Contrat de
professionnalisation
possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre d'obtenir un premier niveau de qualification.

Contenu et modalités d'organisation

TP Diagnostic / Positionnement - Intégrer son groupe et sa formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Repérer les risques liés à l'exercice du métier et se sensibiliser au développement durable Développer son efficacité personnelle S'inscrire dans une perspective d'emploi - 21 hTP Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes - Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées. Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes - 130 hTP Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud - Mettre en oeuvre les techniques de base au poste chaud. Réaliser les cuissons longues au poste chaud et les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds. Mettre en oeuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité. - 257 hTP Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant - Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts. Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant - 156 hTP Modules complémentaires - Module Sauvetage sécurité au travail Module HACCP Module utilisation des outils numériques - 28 hTP Accompagnement - Accompagnement socio professionnel générique et renforcé à l'entrée du dispositif, durant le parcours et à la sortie du dispositif Accompagnement des stagiaires à la recherche d'emploi via la plateforme Talents d'ici - 6 hCAP Accueil / Intégration dans la formation - Intégration au groupe et à la formation S'approprier les objectifs de la formation et repérer son futur environnement professionnel Positionnements Formalisation des parcours et sécurisation administrative - 7 hCAP Réussir sa formation en centre de formation et en entreprise - Techniques de recherche de stage Renforcement et l'acquisition de compétences comportementales et Soft skills : savoirs être professionnels adaptés aux différents métiers du secteur PAE Préparation : - Définition des objectifs individuels, - choix du type d'entreprise et/ou du service, - mise à disposition et aide à la recherche de liste d'adresses et contacts, - accompagnement à la démarche de

...

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00439277	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(47)	CITE DE LA FORMATION - MARMANDE		Non éligible	FPC
00471551	du 01/02/2024 au 31/12/2027	(47)	CMAR NOUVELLE-AQUITAINE - SIÈGE		Non éligible	FPC