Ref. formation 202402218506

Commis de cuisine (TP)

Financement

Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché :2023P040S02105

Organisme responsable et contact

FARE 16
PERROT Angéline
05.45.31.59.17
accueil.fare16@cneap.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

Positionnement Accompagnement socio-professionnel générique - Réalisation de diagnosticsDéfinition du parcours individualiséIdentification des freins Bilan intermédiaire et final - 63 hCAP Organisation de la production de cuisine UP1 - -Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti - 105 hCAP Réalisation de la production de cuisine UP2 - - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession - 336 hCAP Prévention-santé-environnement UP3 - - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté- Agir face à une situation d'urgence - 35 hCAP Français et Histoire-géographie Enseignement moral et civique - - Entrer dans l'échange oral et écrit : écouter, réagir, s'exprimer, lire, analyser, écrire- Devenir un lecteur compétent et critique- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères

…

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** **Type de parcours** **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel commis de cuisine - ***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
00462805	prochain point d'entrée : 22/09/2025	Saint-Pierre-d'Oléron (17)	HOMMES ET SAVOIRS		Non éligible	FPC
00439828	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16		Non éligible	FPC
00447586	prochain point d'entrée : 15/09/2025	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	FPC
00539429	pas de point d'entrée à venir de programmé	Saint-Yrieix-sur-Charente (16)	FARE 16		Non éligible	FPC