

# Commis de cuisine (TP)

## Financement



Formation professionnelle continue  
Habilitation de service public (PRF HSP)

N° de marché : 2023P042S02105

## Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN  
Jean-Yves ESTOUP  
06.30.34.65.67  
jean-yves.estoup@ac-limoges.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

CAP CUISINE Intégration - Entrée en formationPrésentation de l'équipe pédagogique et administrativeVisite des locaux de formation (salles et plateaux techniques)Intégration au groupeFormalisation du parcours de formationInstruction du dossier et sécurisation administrativeExplicitation du calendrier de l'alternance et de l'emploi du temps de formationLecture et explication du Règlement Intérieur - 3 hCAP CUISINE Présentation du métier - Présentation du secteur "Hôtellerie-Restauration-Alimentation" (HRA)Intervention d'un professionnel / témoignage d'anciens stagiaires - 7 hCAP CUISINE Les modalités de certification - Présentation des modalités de certificationLes modalités de Contrôle en Cours de Formation (CCF)Le référentiel de formation et de certification CAP CuisineLe calendrier prévisionnel des épreuves - 4 hCAP CUISINE Diagnostic - Positionnement - Positionnements écritsPositionnements pratiquesEntretien individuel exploratoire de confirmation de projetBilan - exploitation des positionnementsSynthèse et proposition de parcoursSignature du Contrat Pédagogique - 21 hCAP CUISINE UP 1 - Organisation de la production de cuisine - 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impari - 63 hCAP CUISINE UP 2 - Préparation et distribution de la production en cuisine - 1 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur2 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité3 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel4 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession - 378 hCAP CUISINE Français - Histoire-Géographie - Enseignement Moral et Civique - FRANCAIS- Entrer dans l'échange oral et écrit : écouter, réagir, s'exprimer,

...

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
00447592	prochain point d'entrée : 16/03/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible		FPC
00462138	pas de point d'entrée à venir de programmé	LIMOGES (87)	GRETA DU LIMOUSIN	Non éligible		FPC