

Cuisinier - Contrat en alternance

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ENTREPRISES
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.FR

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme
(Niveau 1 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Entretien préalable

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Contenu et modalités d'organisation

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance 1. Acquérir les techniques culinaires de base
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP
Exécuter les techniques de préparation des légumes
Exécuter les techniques de préparation des œufs, des fonds et des sauces
Exécuter les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissons
Exécuter les techniques de préparation des desserts de restaurant
2. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
Réaliser les opérations de mise en place au poste entrées
Réaliser les cuissons et les sauces pour les entrées
Assembler et dresser les entrées froides et chaudes
3. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
Réaliser les cuissons longues au poste chaud
Réaliser les cuissons minute et dresser les plats au poste chaud
Mettre en œuvre les techniques de cuissons en quantité
4. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant
Réaliser les opérations de mise en place au poste desserts
Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant
Session d'examen

Durées de la formation

Commentaires sur la durée hebdomadaire

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

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00458494	du 23/09/2024 au 26/09/2025	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00458495	du 23/09/2024 au 26/09/2025	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00458502	du 27/01/2025 au 30/01/2026	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00458503	du 27/01/2025 au 30/01/2026	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00458504	du 24/03/2025 au 27/03/2026	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	

00458505

du 24/03/2025 au
27/03/2026

(17)

AFPA ROCHEFORT

Non
éligible



00458506

du 26/05/2025 au
29/05/2026

(17)

AFPA ROCHEFORT

Non
éligible



00458507

du 26/05/2025 au
29/05/2026

(17)

AFPA ROCHEFORT

Non
éligible

