

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
Salarié(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 chaudesPréparer, cuire et dresser des plats au poste chaudPréparer, 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 baseMettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCPExécuter les techniques de préparation des légumesExécuter les techniques de préparation des œufs, des fonds et des saucesExécuter les techniques de préparation des viandes, abats, volailles et poissonsExécuter les techniques de préparation des desserts de restaurant 2. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudesRéaliser les opérations de lise en place au poste entréesRéaliser les cuissons et les sauces pour les entréesAssembler et dresser les entrées froides et chaudes 3. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaudRéaliser les opérations de mise ne place au poste chaudRéaliser les cuissons longues au poste chaudRéaliser les cuissons minute et dresser les plats au poste chaudMettre en œuvre les techniques de cuissons en quantité 4. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurantRéaliser les opérations de lise ne place au poste dessertsAssembler et dresser à la commande des desserts de restaurant Session d'examen

Commentaires sur la durée hedmomadaire
Parcours de formation personnalisable ?
Commentaires sur la parcours 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

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00460444	du 10/06/2024 au 05/06/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00460445	du 10/06/2024 au 05/06/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00460446	du 23/09/2024 au 25/09/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00460447	du 23/09/2024 au 25/09/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00460448	du 02/12/2024 au 04/12/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	

00460449	du 02/12/2024 au 04/12/2025	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00460450	du 17/02/2025 au 13/02/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00460451	du 17/02/2025 au 13/02/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00460452	du 02/06/2025 au 02/06/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00460453	du 02/06/2025 au 02/06/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00460454	du 29/09/2025 au 25/09/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00460455	du 29/09/2025 au 25/09/2026	Brive-la-Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	