

Financement



Formation professionnelle continue
Habilitation de service public (PRF
HSP)

N° de marché : 2023P045S02105

Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE

Claude BULHE

06.72.93.58.43

claude.bulhe@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

CAP 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 de 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 recherche, entretien, négociation. - Accompagnement : suivi et bilan en entreprise (stagiaire + formateur référent + tuteur) retour partagé des expériences, travail de réflexivité. - 21 hCAP Hygiène alimentaire en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale Le plan de maîtrise sanitaire - 14 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 prévention liées à l'activité 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti - 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 vigueur 2 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité 3 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel 4 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession - 378 hCAP Français et histoire - géographie - Enseignement moral et civique - Français Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire Devenir un

...
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
00471311	pas de point d'entrée à venir de programmé	Dax (40)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	
00489695	pas de point d'entrée à venir de programmé	Biscarrosse (40)	INFREP LANDES		Non éligible	
00479023	pas de point d'entrée à venir de programmé	Bayonne (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	
00489696	pas de point d'entrée à venir de programmé	Capbreton (40)	INFREP LANDES		Non éligible	