

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE  
ASPECT AQUITAINE  
05.56.15.83.40  
contact@aspect-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

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

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : [www.aspect-aquitaine.fr](http://www.aspect-aquitaine.fr)

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Selon la structure, le niveau de responsabilités et le type de cuisine proposé, les activités du cuisinier peuvent varier, mais elles consistent généralement à : • Organiser de la production de cuisine • Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage • Contribuer à l'organisation d'une production culinaire • Préparer et distribuer la production de cuisine • Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine • Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner • Contrôler, dresser et envoyer la production • Communiquer dans un contexte professionnel • Maîtriser et appliquer les règles d'hygiène en vigueur. À la fois technique et créatif, le métier de cuisinier nécessite des compétences précises et multiples : • Connaître les produits par famille et les arts culinaires • Gérer les approvisionnements

## Contenu et modalités d'organisation

Enseignement Général Français - Histoire-Géographie\*, coef 3 Mathématiques Sciences physiques\*, coef 2 Anglais, coef 1 Education Physique et sportive, coef 1 Arts appliqués Aide individualisée \*co-intervention des disciplines avec l'enseignement professionnel. Enseignement Professionnel Pratique cuisine, coef 6 Technologie cuisine, coef 6 Gestion de l'Entreprise Prévention Santé Environnement, coef 1 Sciences appliquées

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

CAP cuisine - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Et après ?

## Suite de parcours

1ère Bac Pro Cuisine en scolaire ou en apprentissage Mentions Complémentaires du domaine professionnel

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00537612	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Limoges (87)	CFSJ CENTRE DE FORMATION SAINT JEAN		Non éligible	