

Cuisinier en restauration collective - 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

- Cuisiner et servir des repas en restauration collective- Participer à l'organisation d'une cuisine collective

Contenu et modalités d'organisation

Module préparatoire : acteur autonome de mon alternance1. Cuisiner et servir des repas en restauration collectiveLégislation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaireTechniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire pour les entrées, plats chauds et dessertsRéception et stockage des produitsNettoyage et entretien des locaux et des matériels2. Cuisiner et servir des repas en restauration collective - perfectionnementTechniques de cuisson des entréesAssemblage et dressage des entréesTechniques au poste chaud : cuissons longues, cuissons minutesDressage au poste chaudProcédés de cuisson pour production culinaire en quantitéTechniques et cuissons au poste des dessertsAssemblage et dressage des desserts 3. Cuisiner et servir des repas en restauration collective - synthèseConfectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu completSynthèse des apprentissagesSession d'examenRemarque : les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation.

Commentaires sur la durée hedmomadaire

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier en restauration collective - 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
00608163	du 06/10/2025 au 08/10/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00608164	du 06/10/2025 au 08/10/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00608165	du 19/01/2026 au 15/01/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00608166	du 19/01/2026 au 15/01/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00608167	du 16/03/2026 au 12/03/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	

00608168	du 16/03/2026 au 12/03/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608169	du 01/06/2026 au 27/05/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608170	du 01/06/2026 au 27/05/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608171	du 07/09/2026 au 02/09/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608172	du 07/09/2026 au 02/09/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608173	du 14/12/2026 au 10/12/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00608174	du 14/12/2026 au 10/12/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	