

Cuisinier en restauration collective

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 :

Pour suivre la formation dans de bonnes conditions, il est souhaitable de savoir lire, écrire, compter. Une expérience professionnelle en cuisine est fortement recommandée.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

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

La formation se compose de 3 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation (1 semaine).Module 1. Cuisiner et servir des repas en restauration collective : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire - techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire pour les entrées, plats chauds et desserts - réception et stockage des produits - nettoyage et entretien des locaux et des matériels (8 semaines).Période en entreprise (3 semaines).Module 2. Cuisiner et servir des repas en restauration collective - perfectionnement : techniques de cuisson des entrées - assemblage et dressage des entrées - techniques au poste chaud : cuissons longues, cuissons minutes - dressage au poste chaud - procédés de cuisson pour production culinaire en quantité - techniques et cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage des desserts (4 semaines).Période en entreprise (3 semaines).Module 3. Cuisiner et servir des repas en restauration collective - synthèse : Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet - synthèse des apprentissages. (2 semaines).Période de certification (1 semaine).Remarque : 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)



Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00608600	du 06/10/2025 au 20/03/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00608601	du 19/01/2026 au 26/06/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00608602	du 16/03/2026 au 04/09/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			
00608603	du 01/06/2026 au 19/11/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE			

00608604	du 07/09/2026 au 19/02/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	MON COMPTE FORMATION	FPC
----------	--------------------------------	-----------------------------	---------------------------	----------------------------	-----

00608605	du 14/12/2026 au 28/05/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	MON COMPTE FORMATION	FPC
----------	--------------------------------	-----------------------------	---------------------------	----------------------------	-----

00608606	du 01/02/2027 au 09/07/2027	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	MON COMPTE FORMATION	FPC
----------	--------------------------------	-----------------------------	---------------------------	----------------------------	-----