

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

FDV
GARCIA Nathalie
06.99.21.11.46
direction@formadeval.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Sans objet

Prérequis pédagogiques :

Sans objet

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Objectif de la formation Organiser la production culinaire en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ; Réaliser des préparations chaudes ou froides avec maîtrise des techniques de base ; Contrôler, dresser et distribuer les plats dans le respect des standards de qualité ; Communiquer et travailler efficacement au sein d'une brigade de cuisine ; Appliquer les principes de développement durable et d'alimentation responsable dans leur pratique professionnelle.

Contenu et modalités d'organisation

Le programme de formation du CAP Cuisine a pour ambition de transmettre les fondamentaux du métier de cuisinier à travers une approche technique, rigoureuse et adaptée aux réalités du terrain. Construit autour d'enseignements professionnels et généraux, il permet aux apprenants de maîtriser les gestes de base, d'acquiescer une organisation de travail efficace et de comprendre les exigences de la restauration d'aujourd'hui. L'objectif est de former des professionnels opérationnels, capables de s'intégrer rapidement dans une brigade et de répondre aux attentes de la clientèle, tout en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et les enjeux du développement durable. Le programme alterne apports théoriques, mises en situation pratiques en cuisine, et périodes en entreprise pour favoriser une insertion professionnelle rapide et réussie. Bloc 1 – Organiser la production de cuisine Réceptionner, contrôler, stocker les marchandises Collecter les informations et planifier la production Expérience professionnelle et préparation à l'examen Organiser son poste de travail Réaliser les préparations culinaires Dresser et distribuer les plats Communiquer en contexte professionnel

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

Bac Professionnel Cuisine BTS en Hôtellerie-Restauration Mention Complémentaire ou une formation professionnelle continue

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00610471	du 01/07/2025 au 31/08/2026	Léognan (33)	FDV		Non éligible	