

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INFA PAU - ANTENNE CFA
COUSIN
05.59.98.50.50
acousin@infa-formation.com

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
Tests
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Quelles sont nos modalités d'admission? Si vous êtes demandeurs d'emploi, salariés d'entreprise, alternants, cette formation vous concerne. Nos étapes d'admission : - Étude et analyse de votre dossier de candidature, - Entretien de motivation devant un jury. Un entretien de positionnement suivra la phase d'admission afin d'envisager d'éventuels allégements et dispenses, Des épreuves de sélection complémentaires (écrits et/ou oraux) pourront être réalisées afin que nous adaptions au mieux votre parcours de formation.

Prérequis pédagogiques :

Pré-requis attendus pour intégrer votre formation : - Maîtriser les savoirs de base, - Comprendre des consignes écrites et orales, - Posséder les acquis de base en calculs (4 opérations, proportions).

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Connaissez-vous le métier de Cuisinier (H/F) ? Le métier de cuisinier consiste principalement en la préparation de plats mais également en la gestion des équipes et brigades dont il peut avoir la responsabilité . Il doit savoir associer des saveurs, réaliser des sauces, des assaisonnements et imaginer de nouvelles recettes, il propose et définit les plats et les cartes. Il est également indispensable de maîtriser les techniques culinaires de base puisque le poste peut être exercé dans diverses structures. Le cuisinier travaille seul ou en équipe (brigade) , responsable d'une brigade et/ou sous la responsabilité d'un chef de partie ou directeur. Il est le plus souvent debout, dans la chaleur sans réel contact avec la clientèle, sauf dans les très grands restaurants ou dans les restaurants en libre-service. Il travaille obligatoirement dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité, en horaires de jour, de soirée, en continu ou avec coupure. Et il est fréquent d'être de service les dimanches et jours fériés. Etre cuisinier c'est également lutter contre le gaspillage alimentaire, être passionné et créatif ! Compétences et aptitudes visées : - Faire preuve d'autonomie dans le travail, - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, - Confectionner des entrées, plats et desserts, - Communiquer avec les collègues et la clientèle, - Participer au réapprovisionnement et stockage des produits, - Organiser un poste de travail en tenant compte des impératifs et exigences de l'entreprise, - Être capable de s'intégrer au sein d'une brigade.

Contenu et modalités d'organisation

Ce que je vais apprendre: Le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) Cuisine se compose de 6 unités obligatoires et 1 unité optionnelle d'éducation physique et sportive, qui peuvent être réalisés indépendamment les uns des autres puisque toutes nos formations sont modulables. L'ingénierie pédagogique pour élaborer chaque contenu par unités obligatoires, a été travaillée par nos équipes et mise en œuvre par des professionnels du secteur afin de vous accompagner dans votre formation. - Un enseignement pratique : approvisionnement et organisation de la production culinaire, environnement social & professionnel et commercialisation & distribution de la production, - Un enseignement professionnel avec les composantes suivantes : Technologie cuisine, Connaissance de l'entreprise, Sciences Appliquées, Prévention-Santé-Environnement, Gestion appliquée, - Un enseignement général avec des cours de français, d'histoire-géographie, d'enseignement moral et civique, de mathématiques, de sciences, d'éducation physique et sportive, et de langue vivante. Un enseignement général avec des cours de français, d'histoire-géographie, d'enseignement moral et civique, de mathématiques, de sciences, d'éducation physique et sportive, et de langue vivante. *Les titulaires d'un niveau 4 sont exemptés des matières générales Contenu spécifique Soft-Skills : - Comprendre pourquoi les soft-skills sont essentielles et identifier les principales soft-skills attendues par les recruteurs, - Autoévaluer ses soft-skills, - Développer et mettre en valeur ses compétences comportementales dans un cadre professionnel. Et beaucoup d'autres connaissances à découvrir !

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

Le CAP Cuisine conduit directement à la vie active. Poursuite d'étude possible afin de se spécialiser ou de se perfectionner vers des mention complémentaires, baccalauréat professionnel, brevet professionnel comme : Mention Complémentaire Cuisinier.ère en Desserts de Restaurant, Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration, Baccalauréat professionnel Cuisine, Brevet Professionnel Arts de la Cuisine.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00670663	du 02/09/2026 au 30/06/2028	Pau (64)	INFA PAU - ANTENNE CFA	Non éligible		