

Financement



Formation professionnelle continue
Programme régional de formation
(AS)

Organisme responsable et contact

GRETA DU LIMOUSIN
05.55.12.31.31
ce.gretadulimousin@ac-limoges.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi

Sélection :

Inscription obligatoire par conseiller
emploi
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau V bis : préqualification

Conditions d'accès :

- Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter) et bonne compréhension orale et écrite. - Notions en langue anglaise indispensables. - Conditions spécifiques : résistance physique, hygiène, goût du travail en équipe et disponibilités horaires notamment pour les périodes de formation en entreprise (horaires décalés). - Avoir confirmé un choix professionnel en perspective d'exercer dans l'emploi métier de « Personnel de cuisine » (ROME G1602).

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Permettre aux usagers d'acquérir les compétences nécessaires à l'obtention de la certification CAP Cuisine (certification de niveau V du Ministère de l'Education Nationale), nécessaire à la construction et à la mise en oeuvre de leur projet professionnel dans le secteur de la restauration

Contenu et modalités d'organisation

Modules d'enseignements professionnels Module 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Thème 1 : Les grandes familles de produits alimentaires Thème 2 : Les fournisseurs Thème 3 : Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels Thème 4 : Les stocks et les approvisionnements Module 2 - Collecter l'ensemble des informations/Organiser sa production Thème 5 : Le client Thème 6 : L'approche économique Thème 7 : Les locaux Thème 8 : Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage Thème 9 : La prévention des risques liés à l'activité de cuisine Thème 10 : Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine Thème 11 : Les supports et les documents de production Module 3 - Préparation et distribution de la production de cuisine Thème 12 : L'organisation du poste de travail Thème 13 : Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et à la santé Thème 14 : Les règles et les pratiques en matière de développement durable Module 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production Thème 15 : Des éléments de culture culinaire contemporaine Thème 16 : Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires Thème 17 : La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation Thème 18 : Les constituants de base de la matière vivante Module 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser, distribuer Thème 19 : Le dressage et l'envoi Thème 20 : L'approche sensorielle Module 6 - Communiquer Thème 21 : Le contexte professionnel Thème 22 : L'entreprise (dont sensibilisation à l'égalité professionnelle) Thème 23 : Le parcours professionnel Modules d'enseignements généraux Module 7 - Français / Histoire-Géographie / Enseignement Moral et Civique Module 8 - Mathématiques / Sciences Physiques et Chimiques Module 9 - Langue Vivante (Anglais) Modules d'enseignements complémentaires Module 10 - Sauveteur Secouriste du Travail Module 11 - Sensibilisation au Développement des Outils Numériques Module 12 - Accompagnement renforcé vers l'emploi

Durées de la formation *714h en entreprise

Parcours de formation personnalisable ? **Non** Type de parcours **Non renseigné**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

CAP cuisine - Niveau V (CAP, BEP)



Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF
NS27070	du 03/09/2018 au 16/05/2019	Limoges (87)	GRETA DU LIMOUSIN	Entrée en formation à la date de début	