



Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective

Contenus

Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage : réceptionner, contrôler et stocker des denrées – Organisation du poste de travail – Production culinaire : préparation préliminaires des denrées, cuissons, réalisation des appareils, fonds et sauces de base, production des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, réalisation des pâtisseries et desserts – Distribution de la production : dressage et participation à la distribution – Technologie – Sciences appliquées – Hygiène alimentaire HACCP – Sauveteur Secouriste du Travail
Domaines généraux : – Français / Histoire-géographie – Mathématiques / Physiques – Anglais Stages en entreprise

Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée
Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

Modalités et délais d'accès à la formation

Entretien de motivation

Public concerné

Tout public, Salariés, Contrat de professionnalisation, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 889 heures
- Nombre d'heures en entreprise : 308 heures
- Nombre d'heures au total : 1197 heures

Dates

Du 11/10/2021 au 24/06/2022 à

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et stages en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Contrôle en cours de formation
- Examen final

Validation

Diplôme Éducation Nationale niveau 3 Accessible par la VAE

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement Pôle Emploi

Tarif

Prix maximum en euros TTC : 18,00 € heure stagiaire
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

Débouchés et poursuites d'études

Une fois le CAP Cuisine dans la poche de votre tablier, vous pourrez exercer à de nombreux postes dans le secteur de la restauration :
Commis de cuisine Aide cuisine Cuisinier Cuisinier de collectivité Traiteur Chef à domicile Vous avez également la possibilité de poursuivre vos études vers : MC Cuisinier MC Employé traiteur MC sommellerie Bac Pro commercialisation et services en restauration Bac Pro cuisine Brevets Professionnels (boucher, charcutier-traiteur, cuisinier).

Résultat(s)

En 2020 : Taux de réussite 100% / Taux d'insertion 50% / Taux de satisfaction 85%