RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta-cfa AQUITAINE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FORMATION

HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP CUISINE EN 1AN

AGRICULTURE | BATIMENT TRAVAUX PUBLICS, PERFORMANCE ENERGETIQUE | INDUSTRIE | SANTE / SOCIAL | TERTIAIRE | HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME | FORMATIONS GENERALES, SOCLE / CLEA | ACCOMPAGNEMENT ET DEVELOPPEMENT PERSONNEL | PREVENTION / SECURITE | TRANSPORT / LOGISTIQUE | NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

CENTRE DE FORMATION DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DU LYCÉE DE BORDA
23, AVENUE DU SABLAR
BP 352
40100 DAX

PUBLIC CONCERNÉ

Tout public ayant déjà un niveau 3

PRÉ-REQUIS

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (anciennement niveau V)

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

NOUS CONSULTER

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Formation en alternance
- PRO-A (ex Période de PRO)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel
Avoir des connaissances relatives au choix et à la qualité des matières premières utilisées.
Avoir des compétences spécifique au métier de cuisinier.
Prévoir les produits nécessaires aux réalisations conformément aux fiches techniques.
Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
Réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et pré-élaborées.
Réaliser des cuissons et des remises en température.
Réaliser des appareils, des fonds et des sauces de base.
Réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, des pâtisseries et des desserts
Formation de « Sauveteur Secouriste du Travail » (SST)
Activités en entreprise
Réception et stockage des marchandises
Planification, mise en place du matériel et choix des produits
Fabrication, conditionnement, conservation et valorisation des productions
Démarche qualité

CONDITIONS DE FORMATION

Ce module est mis en place en stage inter-entreprises (formation se déroulant dans nos locaux et regroupant plusieurs participants venant de différents organismes, sociétés, administrations...). Il nécessite l'inscription effective d'un minimum de 8 participants.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle Continue en cours de Formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Intervenants des spécialités

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Olivier BEROT
Conseiller en Formation Continue
olivier.berot@greta-cfa-aquitaine.fr
05.58.90.96.91