



LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE LEA NICOLAS BRÉMONTIER
1523 BD MONT ALMA
40280 SAINT PIERRE DU MONT

PRÉ-REQUIS

- Avoir un projet professionnel dans le secteur
- Maîtriser les savoirs de base
- Se repérer dans le temps et l'espace
- Être capable d'intégrer les règles comportementales de la profession

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Nous consulter

MODALITÉS DE FINANCEMENT

- Compte personnel de Formation CPF
- CPF transition Professionnelle (ex CIF)
- Financement personnel
- Financement Région
- Habilitation Service Public HSP

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 spécifiques 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)

Matières générales

Français Histoire géo

Maths / Sciences

Anglais

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Modalité(s) d'évaluation : Validation par CCF (contrôle en cours de formation)

Niveau de formation à la sortie (pour les formations certifiantes) : Niveau 3 (ex niv V)

● Une attestation de formation faisant apparaître les objectifs de la formation et leur atteinte, sera délivrée à chaque participant afin qu'il puisse justifier dans le cadre de son parcours professionnel des acquis de formation

● CAP Cuisine en fonction des résultats à l'examen

Niveau de formation à la sortie Niveau 3 (ex niv V)

CONDITIONS D'ADMISSION

Demandeurs d'emplois

PROFIL DES INTERVENANTS

Intervenants des spécialités

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DES LANDES

Delphine DAUBIAN
Coordonnatrice
delphine.daubian@greta-cfa-
aquitaine.fr
06.15.47.08.08

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