



Contexte :

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. Il (elle) travaille seul (e) ou en équipe sous la direction d'un supérieur hiérarchique. Le (la) cuisinier (ère) sera éventuellement amené (e) à superviser un personnel moins expérimenté. L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le (la) cuisinier (ère) est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut être exigé par l'établissement.

Pré-requis

- > Posséder les bases élémentaires de la cuisine
- > Une première expérience est souhaitée

Durée

- > Période de formation : 679 h / Période en entreprise : 259 h
- > Durée totale de la formation : 938 h

(Le positionnement et l'entretien individuel permettent d'ajuster la durée effective de votre formation selon les activités et compétences professionnelles visées)

Tarifs

- > Coût de la formation : 9 506,00 €

(Sauf conditions particulières et résultats du positionnement)

- > Rémunération : Selon le contrat de formation et la législation en vigueur
- Nos équipes vous accompagnent dans le montage financier de votre parcours formation (Employeur / OPCO...)

Modalités d'accès

PUBLIC

- > Salariés en CDI, CDD, Intérim, demandeurs d'emploi selon certaines conditions (financements possibles selon les situations : Apprentissage, Pro-A, Contrat de professionnalisation, CPF, CPF de Transition Professionnelle, plan de développement des compétences...).
- > La formation peut être prise en charge par la Région des Pays la Loire dans le cadre du programme VISA METIERS

RECRUTEMENT

- > Positionnement sur information collective et/ou entretien individuel : prise en compte de l'expérience antérieure, du niveau initial et des objectifs à atteindre
- > Mise en relation avec des employeurs potentiels : aide à la recherche d'un contrat
- > Établissement d'un contrat Pédagogique & planning adapté à la situation du participant et aux exigences de l'employeur et/ou OPCO

Objectifs de la formation

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
 - > Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
 - > Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
 - > Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
 - > Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
 - > Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
 - > Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant
 - > Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
 - > Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

Délai d'accès

- > Entrées et sorties permanentes tout au long de l'année et/ou selon dates de sessions définies avec le financeur : nous contacter

Accessibilité & Handicap

- > Nos référents « handicap » accompagnent l'intégration et la mise en œuvre d'aide à la compensation du handicap afin d'optimiser un parcours de formation réussi.
Contacts : Séverine DUVERGER / Olivier BLAITEAU : capformation@capformation.net
- > Locaux répondant aux normes d'accessibilité, de circulation, d'autonomie, d'accès aux équipements & prestation.

Méthodes utilisées

- > Plateforme technique comprenant une cuisine pédagogique, un laboratoire de pâtisserie équipée en matériel professionnel & un restaurant d'application pouvant accueillir 40 couverts
- > Pédagogie : Personnalisation et individualisation des apprentissages / Collectif et ½ groupes / Contenus et rythmes de formation adaptés / Suivi des progressions pédagogiques en continu / Centre de ressources multimédia / Entretiens Individuels / Présentiel et/ou e-learning

Modalités d'évaluation

- > Suivi des progressions avec livret d'Évaluation tout au long du parcours de formation
- > Suivi régulier de stage – Préconisations en lien avec l'entreprise
- > Organisation d'une Evaluation finale pour l'obtention du titre professionnel Cuisinier niveau 3 (code NSF : 221t) auprès d'un jury du titre désigné par les Unités territoriales (UT) des DREETS : une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s) / un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat / des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.



Centre de formation de
SAINT-HERBLAIN
Contact : FEBRE Sandra

02 28 44 32 14 – capformation@capformation.net

Maj le 05/06/2023