

*Des formations modulaires qui répondent aux besoins de
recrutement des professionnels de la restauration*



**9 mois de
formation en
alternance**

**Démarrage le 21
février 2022**

Plateforme de formation aux métiers de la cuisine

CAP Cuisine

**Titre à finalité professionnelle
Commis de cuisine**



Le GRETA-CFA de Vendée propose une plateforme de formation aux métiers de la restauration. Ce dispositif inclut 14 semaines d'enseignement professionnel et 14 semaines de stage en entreprise

Certifications préparées

> CAP Cuisine

> Titre à finalité professionnelle commis de cuisine

Objectifs

Acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi :

dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale

OU

de commis de cuisine ou aide de cuisine dans des entreprises de taille très variable : restauration collective ou commerciale...

Contenu de la formation



CAP Cuisine

Pôle 1 : organisation de la production

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti

Pôle 2 : préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Titre à finalité pro. Commis de cuisine

Bloc 1 : nettoyer les espaces avec les produits et matériels appropriés

Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection

Bloc 2 : garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Appliquer les règles de sécurité alimentaire

Bloc 3 : réceptionner et stocker des marchandises, des produits

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises

Bloc 4 : réaliser les préparations culinaires de base

- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie



Formation sur mesure qui tient compte de votre niveau et de vos préférences d'apprentissage.

Accompagnement personnalisé tout au long du parcours.

Méthodes et outils

- Formation individualisée et adaptée aux acquis des stagiaires
- Alternance centre-entreprise favorisant les mises en situations de travail réel
- Suivi individualisé mis en place en centre et en entreprise
- Cuisine pédagogique et laboratoire de micro-biologie

Public

Être demandeur d'emploi

Être âgé.e de plus de 16 ans

Pré-requis

Pas de pré-requis mais maîtriser les savoir de base (lire, écrire, compter)

Modalités d'évaluation

Évaluations par contrôle en cours de formation (CCF)

Validation - Niveau de sortie

Diplôme de l'Éducation Nationale Niveau 3 :

CAP Cuisine

ou Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

Certification obtenue

CAP Cuisine

Ou

Titre à finalité professionnelle Commis de cuisine

Débouchés

Le titulaire du CAP cuisine est amené à exercer un emploi dans les métiers de la cuisine de tous les secteurs de la restauration commerciale ou sociale. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

L'activité de commis de cuisine s'exerce dans des entreprises de restauration quelle que soit leur taille et leur segment d'activité. Les établissements peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit. Les postes sont occupés à temps complet ou partiel. Les dimanches et jours fériés peuvent être ouverts. La journée de travail peut comporter des coupures.

**LIEU DE
FORMATION**

GRETA-CFA Vendée
Lycée Valère Mathé - Les Sables d'Olonne

Accessible
aux personnes
à mobilité réduite

85



Plateforme de formation aux métiers de la cuisine



Dates de sessions

Du 21 février 2022 au 14 octobre

Réunion d'information collective

Lycée Valère Mathé - Les Sables d'Olonne

Judi 2 décembre 2021	14h-17h
Mardi 14 décembre 2021	
Mardi 11 janvier 2022	

Conditions d'inscription

Entretien individuel, tests de positionnement et dossier de candidature

Financement

Formation financée par la Région Pays de la Loire

Pas de participation de la part du stagiaire

Durée moyenne

490 heures en centre

490 heures en entreprise



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : actions de formation ; actions de formation par apprentissage

Conseillère en Formation Professionnelle

Patricia PICHEREAU

patricia.pichereau@ac-nantes.fr

06.81.05.39.30

CONTACT

GRETA-CFA de Vendée

02.51.36.46.46

contact.gretavendee@ac-nantes.fr