



CUISINE (PROFESSIONNALISANT)

PUBLIC VISÉ

Tout public
Demandeur d'emploi

NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation :
Attestation d'un bloc de compétences du CAP Cuisine

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée en centre : 230 heures
Durée en entreprise : 315 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 18/03/2020 au 24/07/2020.

LIEUX DE FORMATION

GMTE94
Collège Elsa TRIOLET
2 avenue Boileau
94500 Champigny-sur-Marne
gmte94@ac-creteil.fr
Tél : 01 55 98 11 50

CONTACT

Frédérique Païtry Marchais
gmte94.triolet@ac-creteil.fr

TARIFS

Nous consulter

OBJECTIFS

Permettre l'acquisition d'un bloc de compétences professionnelles du CAP Cuisine. Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production afin de répondre à des besoins de qualification ou de polyvalence recherchés sur le marché du travail. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution. Communiquer en fonction du contexte professionnel et respectant les usages de la profession.

CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

La formation permet d'accéder à un poste dans tous types de cuisines sous l'autorité d'un responsable : production culinaire, distribution, procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Après une expérience professionnelle, accès à des postes à responsabilité.

PRE-REQUIS

Positionnement : pédagogique.
Être lecteur, scripteur en français. Maîtriser les quatre opérations en mathématiques. Aucune contre indication médicale à l'exercice de la profession.
Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

MODALITES DE RECRUTEMENT

CV, tests et entretien
Envoyer CV et lettre de motivation par mail au gmte94.triolet@ac-creteil.fr

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

Module 1 : Préparer et distribuer la production de cuisine :

- ▶ Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- ▶ Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- ▶ Analyser, contrôler la qualité de sa production
- ▶ Dresser et participer à la distribution
- ▶ Les principes de développement durable

Module 2 : Anglais

- ▶ Le vocabulaire professionnel : comprendre une consigne, répondre à une question, notions de grammaire et conjugaison, conseiller et argumenter des plats

Module 3 : Prévention des risques professionnels

- ▶ Identifier à son poste de travail les situations et phénomènes dangereux, les dommages
- ▶ Repérer les risques encourus
- ▶ Identifier les mesures de prévention mises en œuvre

Module 4 : Communiquer en fonction du contexte professionnel en respectant les usages de la profession

- ▶ Le secteur professionnel
- ▶ Les différents types de restauration
- ▶ Les labels d'entreprise de restauration

Module 5 : l'entreprise

- ▶ Les statuts et formes juridiques
- ▶ Les liens hiérarchiques et fonctionnels
- ▶ Les relations professionnelles
- ▶ Le parcours professionnel :

Les organismes de mise en relation, les démarches de recherche d'emploi, les informations juridiques et économiques relatives au contrat de travail

- ▶ Accompagnement vers l'emploi

Module 6 : Prise en main e-greta