



Formacode : 42752



## 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 07/10/2019 au 13/12/2019.

### 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

Fiche générée le : 21/05/2019

Document non contractuel qui peut  
subir des modifications