



## Contacts

**GRETA BERRY**  
 27, Boulevard Blaise Pascal – BP 407  
 36008 CHATEAUROUX CEDEX  
 Tél : 02.54.08.20.80  
 Fax : 02.54.08.20.85  
[www.greta-berry.fr](http://www.greta-berry.fr)  
[gretaberry@ac-orleans-tours.fr](mailto:gretaberry@ac-orleans-tours.fr)

**Laure Allaro Chrysostome**  
 Conseillère en formation continue  
[laure.chrysostome@ac-orleans-tours.fr](mailto:laure.chrysostome@ac-orleans-tours.fr)

**Gaëlle Lebourg**  
 Coordinatrice  
[Gaelle.lebourg@ac-orleans-tours.fr](mailto:Gaelle.lebourg@ac-orleans-tours.fr)

**Agnès CHION**  
 Assistante  
[agnes.chion@ac-orleans-tours.fr](mailto:agnes.chion@ac-orleans-tours.fr)

Le GRETA BERRY fait partie du réseau  
 « Référent Handicap en Organisme de  
 Formation »



# Se former au métier de Cuisinier(e) **CAP Cuisine**

Réunion d'information  
**Mercredi 12 décembre 2018 à 9h30**  
 au lycée Châteauneuf à Argenton  
*Se présenter avec CV*



**Du 15 janvier au  
 4 octobre 2019**

**Formation se déroulant au  
 Lycée Châteauneuf à Argenton-sur-Creuse**

« Sous réserve de l'accord de financement de la Région Centre—Val de Loire »



Renseignements/financement/inscription  
**GRETA BERRY**  
 27 Bd Blaise Pascal - Châteaurox  
**02.54.08.20.80**  
[www.greta-berry.fr](http://www.greta-berry.fr)  
[gretaberry@ac-orleans-tours.fr](mailto:gretaberry@ac-orleans-tours.fr)

Formation organisée avec le concours financier de la région Centre-Val de Loire et par l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen—Initiative pour l'Emploi des jeunes (FSE-IEJ).

## Prérequis

- ◆ **Maîtrise des savoirs de base** : lire et comprendre un document, s'exprimer en français, savoir utiliser les quatre opérations pour le calcul
- ◆ **Projet professionnel en Cuisine validé** : une expérience professionnelle même courte (EMT), un intérêt pour le métier et la gastronomie sont des atouts
- ◆ **Aptitude à la communication et aux relations avec les autres**
- ◆ **Santé physique et morale compatibles avec les exigences du métier** : stress, station debout, chaleur, horaires décalés
- ◆ **Capacité à la mobilité.**

## Les objectifs de la formation

- ◆ Former à l'acquisition des connaissances technologiques et compétences professionnelles de Cuisinier pour un emploi dans la Restauration Traditionnelle, Restauration Rapide ou Restauration Collective
- ◆ Valider les compétences professionnelles par la certification CAP CUISINE
- ◆ Accompagner l'insertion professionnelle

## Modalités pédagogiques

### Approche pratique et technologique :

- ◆ Formation pratique sur plateaux techniques Cuisine en Centre de formation et en entreprise

### Durée / date

- ◆ 586 heures en Centre et 14 semaines en Entreprise
- ◆ **du 15 janvier 2019 au 4 octobre 2019**

### Lieu :

Lycée Professionnel Châteauneuf  
83, avenue Rollinat 36200 Argenton/Creuse

## Contenus

- ◆ Approvisionnement nécessaire aux productions prévues en lien avec les fiches techniques - Réceptionner, contrôler et stocker les denrées
- ◆ Organisation de son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- ◆ Production culinaire : réaliser les préparations préliminaires des denrées brutes et semi-élaborées, réaliser les cuissons et remises en température, réaliser des appareils, fonds et sauces de base, réaliser des hors-d'œuvre froids, chauds à base de pâte, des pâtisseries et des desserts
- ◆ Dressage et mis en valeur les préparations et participer à la distribution
- ◆ Maîtrise des situations de communication en entreprise, acquérir des bases en Anglais
- ◆ Respect des règles, de sécurité et d'hygiène (locaux, matériels, équipements, tenue) – Démarche HACCP
- ◆ Accompagnement à la certification selon les exigences du référentiel du CAP Cuisine
- ◆ Développement des compétences de lecture, compréhension, écriture, analyse, synthèse
- ◆ Réactivation des notions de base en mathématiques et géométrie avec applications professionnelles
- ◆ Acquisition d'une culture générale dans le cadre de la sécurisation des parcours
- ◆ Module de préparation à la recherche et à l'emploi

