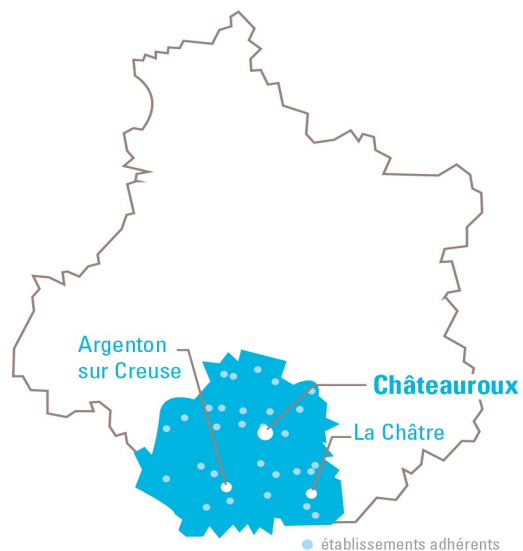


# Se former au métier de Cuisinier



## Renseignements / Contacts

### GRETA INDRE

02 54 24 56 09 ou 02 54 08 20 80

[greta-indre@ac-orleans-tours.fr](mailto:greta-indre@ac-orleans-tours.fr)

Site : [www.greta36.fr](http://www.greta36.fr)

### Laure Allaro Chrysostome

Conseillère en Formation Continue

[laure.chrysostome@ac-orleans-tours.fr](mailto:laure.chrysostome@ac-orleans-tours.fr)

### Agnès CHION

Assistante

[agnes.chion@ac-orleans-tours.fr](mailto:agnes.chion@ac-orleans-tours.fr)



**Information collective  
et recrutement**

**19 décembre 2017**

**à 9 H**

**au Lycée Professionnel  
Châteauneuf**

**83, avenue Rollinat**

*Formation organisée avec le concours financier*



## 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 22 janvier 2018 au 11 octobre 2018**

## 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**