

## INFORMATIONS COLLECTIVES

- A Sarlat, au lycée Pré de Cordy 5 avenue Joséphine Baker les 15/9 et 22/9 à 9h30
- A Bergerac, au lycée Jean Capelle avenue du Maréchal Leclerc les 16/9 et 23/9 à 9h30
- N° CARIF sur Aquitaine Cap Métiers **201608010683**
- Intitulé du marché : Métiers de la restauration Bergeracois, Périgord noir et Nord Dordogne
- Intitulé de la composante « cuisinier-ère »
- Qualifications et certifications visées : CAP cuisine et Titre professionnel cuisine (double certification)

## CONTACTS

- Régine Jarreton : [regine.jarreton@greta-est-aquitaine.com](mailto:regine.jarreton@greta-est-aquitaine.com)
- Katia Boulanger : [katia.boulanger@greta-est-aquitaine.com](mailto:katia.boulanger@greta-est-aquitaine.com)

## PUBLIC – PREREQUIS

- Demandeurs d'emploi – jeunes ou adultes
- Pré-requis : Pour accéder à la préparation du CAP : maîtrise des savoirs de base et connaissance du secteur professionnel par une première expérience (pas nécessairement en cuisine)
- Sur prescription des structures d'accueil (Pôle emploi, Mission Locale, Cap Emploi)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Se préparer au CAP CUISINE (en Contrôle en Cours de Formation) et au Titre professionnel de cuisine
- Être capable d'exécuter en autonomie les tâches professionnelles nécessaires au poste de commis de cuisine
- Optimiser son employabilité en se préparant à une double certification

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître les règles liées à l'approvisionnement, au stockage et à l'organisation
- Maîtriser le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.), de sécurité et d'entretien du matériel et des locaux en restauration traditionnelle et valider l'habilitation HACCP niveau 1
- Apprendre les modes de cuisson et les préparations préliminaires
- Apprendre à préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
- Apprendre à élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant
- Préparer et cuire des plats au poste chaud :
  - Apprendre à manipuler et à cuisiner les poissons, coquillages et crustacés
  - Apprendre à manipuler et à cuisiner les viandes de boucherie, les volailles et le gibier
- Apprendre à réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
 

\*\*\*\*\*
- Se former et valider l'habilitation : « Secourisme et Sécurité au Travail »
- Mesurer l'environnement économique et juridique du secteur de l'hôtellerie restauration
- Préparer l'issue de la formation en travaillant son positionnement sur le marché de l'emploi dans le secteur visé
 

\*\*\*\*\*
- Communiquer en anglais dans le contexte professionnel visé (excepté les candidats qui justifient d'un niveau 5 validé en anglais, relevé de notes exigé *conditions du Rectorat en vue de l'inscription à l'examen*)
 

\*\*\*\*\*
- Opérer une remise à niveau en enseignement général appliqué au secteur de l'hôtellerie-restauration et valider l'unité (dans le cadre du CAP cuisine pour les candidats ne justifiant pas d'un niveau 5)

## CALENDRIER DE LA FORMATION

- Du 03/10/2016 au 26/05/2017 dont 13 semaines de stage en entreprise

## MODALITES D'EVALUATION ET DE VALIDATION

- Evaluation individuelle et continue des acquis :
  - dans le cadre du CAP cuisine : CCF (Contrôle en Cours de Formation) **et**
  - dans le cadre du Titre professionnel : ECF (Evaluation en Cours de Formation), mise en situation de pratique professionnelle et entretien final
- Suivi et encadrement pédagogique en milieu professionnel
- Evaluation de l'action : bilan final intermédiaire avec les stagiaires, l'équipe pédagogique et les partenaires

## FINANCEMENT

- Stage financé par la région Nouvelle Aquitaine et Pôle Emploi