



Pourquoi choisir notre CFA ?

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

Compétences visées.

- Maîtriser les techniques de production culinaires en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Animer une équipe
- Gérer les approvisionnements en restauration

Méthodes mobilisées.

- Restaurant pédagogique, ateliers d'application
- Mises en situations professionnelles
- Projets de groupe
- Mise à disposition de notre plateforme de formation à distance (360Learning)



FORMATION



En
alternance
(2 ans)



1356 heures en
centre de formation



1244 heures
en entreprise

Prérequis.

- Avoir minimum 16 ans
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- Être titulaire d'un CAP, BAC PRO dans le métier de la restauration

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel et étude de dossier

Poursuite d'études.

Au Campus Sainte Catherine:

- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café Restaurant (en 1 an)
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Dans un autre centre de formation :

- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier.ière en Desserts de Restaurant

Débouchés.

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- Second de cuisine
- Chef.fe de cuisine, responsable de production en restauration collective

Contenu de la formation.

- Organisation et production culinaire
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer des équipes en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration.
- Gestion d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration
- Enseignement général
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Pratique professionnelle cuisine et pâtisserie
- Gestion appliquée
- Projet chef d'oeuvre et Dossier Professionnel

Modalités d'évaluation.

Examen final en cohérence avec le référentiel de certification

Contrôle continu

Délais d'accès.

Une semaine à un mois selon la date d'ouverture de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

Financement de la formation.

En alternance : Prise en charge des coûts de formation par l'OPCO. La formation est gratuite pour les alternants.

ECOLE INCLUSIVE.

- Accessibilité aux personnes en situation de handicap
- Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.
- Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.
- Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.

Code RNCP : RNCP37910

Intitulé exacte de la certification : Cuisine

Date en enregistrement de la certification : 1/09/2023

Nom du certificateur :
Ministère de l'Éducation
Nationale et de la Jeunesse

Une question sur la formation ?

Contactez-nous !

cfa-cfp@ets-stecatherine.fr

02 42 39 14 72

