



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.

FORMATION



En
alternance (2 ans)

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation



980 heures en
centre de formation

2400 heures
en entreprise

OU



En
alternance (1 an)

Si diplôme supérieur ou égal au niveau 3



490 heures en
centre de formation

1200 heures en
entreprise

Compétences visées.

- Préparer différents plats : plats du terroir ou plats exotiques, le cuisinier associe les saveurs
- Rectifier les assaisonnements, mijoter les sauces
- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Prérequis.

Avoir un certificat médical d'aptitude au métier

Modalités de recrutement.

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

Poursuite d'études.

- Bac Pro Cuisine
- CQP Chef.fe gérant.e
- Certificat de Spécialisation Employé.e traiteur.euse

Débouchés.

- Commis.se de cuisine
- Chef.fe de partie

Méthodes mobilisées.

- Cuisine pédagogique
- Mises en situation professionnelle
- Apport théorique
- Mise à disposition de notre plateforme de formation à distance (360Learning)



Contenu de la formation.

- Travaux pratiques / techniques appliquées
- Sciences appliquées - technologie professionnelle - gestion appliquée - accompagnement projet professionnel
- Anglais
- Mathématiques - sciences physiques
- Français - Histoire - Géographie
- Projet Chef d'oeuvre
- Prévention Santé Environnement
- EPS



Modalités de recrutement.

Dossier de candidature

Réunions d'informations collectives

Entretien individuel, étude de dossier

Modalités d'évaluation.

En Contrôle continu en cours de formation

Examen final en cohérence avec le référentiel de certification

Validation par blocs de compétences

Certification partielle possible

Financement de la formation.

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

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

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 : RNCP38430

Intitulé exacte de la certification :
Secrétaire assistant.e médico-
administratif

Date enregistrement de la certification : 01-09-2024

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

