

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.

- Réceptionner les produits
- Ranger les produits et suivre l'état des stocks
- Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts
- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds
- Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail
- Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Méthodes mobilisées.

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



FORMATION



En
alternance
1 an

Contrat d'apprentissage
ou de professionnalisation



490 heures en
centre de formation
dont
1200 heures en
entreprise



En
continue
6 mois

OU



490 heures en
centre de formation
dont
350 heures de stage
en entreprise

Prérequis.

Expérience dans le secteur d'activité souhaitée

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel et tests de recrutement

Poursuite d'études.

Au sein du Campus Sainte Catherine

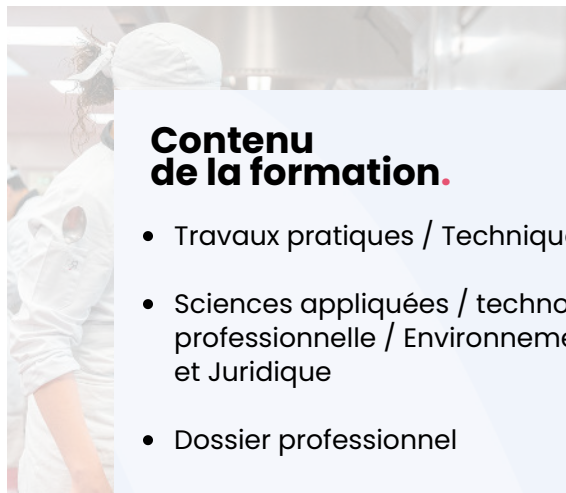
- CAP Cuisine
- Bac Pro Cuisine

Dans un autre centre de formation

- CQP Chef.fe gérant

Débouchés.

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



Contenu de la formation.

- Travaux pratiques / Techniques appliquée
- Sciences appliquées / technologie professionnelle / Environnement Économique et Juridique
- Dossier professionnel
- Anglais Professionnel
- Mathématiques contextualisées
- Technique de Recherche d'Emploi

Délais d'accès.

Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation

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

Modalités d'évaluation.

En Contrôle Continu et Ponctuel en fin de formation

Épreuves finales du Titre du Ministère Chargé de l'Emploi

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.

En continu :

- Possibilité d'avoir un financement par France Travail et/ou le Conseil Régional
- Accompagnement et devis personnalisé pour les personnes sans prise en charge.

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 : RNCP38722

Intitulé exacte de la certification : TP - Commis de cuisine

Nom du certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion

Une question sur la formation ?

Contactez-nous !

cfa-cfp@ets-stecatherine.fr

02 42 39 14 72

