

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CAP CUISINE



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte  
01.49.63.42.42 / [contact@cefaa.net](mailto:contact@cefaa.net)



CEFAA CHAGNY  
13 rue des Halles  
71150 CHAGNY  
03.85.91.27.32  
[chagny@cefaa.net](mailto:chagny@cefaa.net)



CEFAA  
7 place des Arcades  
78570 Chanteloup les  
Vignes  
01.39.27.62.46  
Chanteloup-les-  
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR  
142, avenue des chênes  
verts  
83700 BOULOURIS /  
SAINT RAPHAEL  
04 94 83 84 85  
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

La formation permet d'accéder au métier de cuisinier (cuisinière). Celui-ci (celle-ci) réalise l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine.

La formation apprend à mettre en œuvre les techniques de production culinaire, en appliquant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour évoluer, la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.



## Vos atouts

- ◆ Sens du travail en équipe
- ◆ Propreté et respect de l'hygiène
- ◆ Goût et créativité
- ◆ Résistance physique
- ◆ Respect de la hiérarchie
- ◆ Envie de faire plaisir

## Evolution possible

Le cuisinier pourra évoluer vers des postes de chef de partie, sous-chef ou chef de cuisine, travaillant seul ou en brigade. Il pourra exercer son métier à l'année ou en saison – l'hiver à la montagne, l'été en bordure de mer – ainsi qu'à l'étranger s'il aime les voyages. Après une solide expérience professionnelle et une connaissance de la gestion, il pourra créer sa propre entreprise.



## Descriptif de la formation

**TYPE DE FORMATION** : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

**DURÉE** : 2 ans. Nb d'heures en centre : 455 heures / an.

**CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : Tout public signataire d'un contrat, inscription après entretien individuel et test.

**ACCESSIBILITÉ** : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise l'acquisition des compétences suivantes :

- Prévoir les produits nécessaires conformément aux fiches techniques.
- Réceptionner, contrôler et stocker les denrées
- Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production
- Réaliser les préparations préliminaires des denrées
- Réaliser des cuissons et des remises en température
- Réaliser des appareils, les fonds et les sauces de base
- Réaliser des hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte
- Réaliser des pâtisseries et des desserts
- Dresser et mettre en valeur des préparations culinaires
- Participer à la distribution

**MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES** : Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration. Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION** : Contrôle en cours de formation (CCF)

**DÉLAI D'ACCÈS** : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

**COÛT ET FINANCEMENT** : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat)