

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



BAC PRO CUISINE



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY
13 rue des Halles
71150 CHAGNY
03.85.91.27.32
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

La capacité de travailler en autonomie et en équipe,
Une attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,
L'envie de faire plaisir,
La curiosité et le sens créatif,
L'aptitude au leadership,
Une bonne résistance physique,
La volonté de réussir une carrière en Restauration.



Evolution possible

Exercer une activité salariée dans différentes entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger.
Votre formation et votre personnalité vous permettront d'évoluer vers des postes d'encadrement et peut être de créer votre entreprise.



Descriptif de la formation

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

DURÉE : 3 ans. Nb d'heures en centre : 665 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 : (Principales compétences visées)

En organisation / production : Organiser la production, réaliser des hors d'oeuvre froids et chauds, mettre en oeuvre des cuissons, réaliser des desserts, distribuer la production.

En communication / commercialisation : Communiquer en interne et en externe, développer un argumentaire commercial, gérer les contentieux.

En gestion d'équipe : Planifier son travail et celui de son équipe, animer, gérer et évaluer son équipe, participer au recrutement.

En approvisionnement / exploitation : Prévoir et planifier des commandes et des livraisons, rédiger des documents d'approvisionnement, effectuer des contrôles quantitatifs et qualitatifs, stocker des produits et déterminer les niveaux de stock, réaliser un inventaire, gérer les coûts matières, avoir une gestion prévisionnelle.

En démarche qualité : Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, prendre en compte l'environnement et le développement durable, effectuer le suivi de la qualité, prendre en compte les principes de nutrition et de diététique, effectuer une veille concurrentielle.

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)