



Cuisinier

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Cuisinier telles que définies par le référentiel formation

PRE REQUIS

- Un projet validé dans la restauration et une appétence pour le métier de cuisinier.
- Un niveau suffisant en langue française est attendu
 - Lecture – écriture- compréhension- verbalisation
 - Maîtriser les 4 opérations de base
- Les freins périphériques doivent être levés.

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Etre pré-inscrit pour les demandeurs d'emploi par un conseiller Pôle Emploi, Mission Locale, Cap Emploi, Conseil Départemental sur AROFE
 - Entretien de motivation : analyse et évaluation du parcours par rapport au cv
 - Tests écrits lors de l'information collective

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Accueil, positionnement,évaluation, bilan
- Relations Entreprise
- Anglais
- Hygiène Santé et Sécurité
- Technologie Cuisine
- Stages
- Techniques appliquées sur le plateau technique

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance apports théoriques en salle de formation et pratiques Sur plateau technique
- Stage en entreprise
- Individualisation

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Enquête de satisfaction
- Certification visée : TP Cuisinier

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

959 heures

693 heures en Centre

266 heures en Entreprise

DATES ET LIEUX DE LA FORMATION

Du 09/09/2019 au 31/03/2020

A Biscarosse : Centre Jean Udaquiola :
1414 Avenue Pierre George Latécoère

A Capbreton : Centre André Garbay :
Avenue Jean Rostand

CRITERES QUALITE

Taux de réussite aux examens : 95 %

Taux de satisfaction des stagiaires : 85%

Taux d'insertion professionnelle :

- A 3 mois : 35 %
- A 6 mois : 60 %

TARIF ET FINANCEMENT

Coût : Nous contacter

Formacode : 42 752

Eligible au CPF : oui code : 244763

