



## MISE À NIVEAU : OPTION CUISINE

Niveau Equivalent CAP (Niveau 3)

Une formation  
CCI HAUTS-DE-FRANCE  
proposée à

BEAUVAIS  
LAON

### Pré-requis

Baccalauréat

### Durée et rythme

1 an

1 semaine en centre / 2 semaines en  
entreprise

### Voie de formation

Contrat d'Apprentissage  
Contrat de Professionnalisation  
Statut Etudiant\*  
Autres conventions\*\*

### Tarif de la formation

Finançable et  
rémunérée\*\*\*

\*proposé par certains de nos établissements

\*\* CPF, VAE, PRO-A, Dispositif de Reconversion Professionnelle

\*\*\*Financements selon les critères d'éligibilité aux dispositifs.

### Objectifs de la formation

Obtenir une large information sur les divers domaines couverts par l'hôtellerie-restauration par la découverte du monde professionnel Saisir les caractéristiques essentielles du travail d'un professionnel du secteur Se munir d'un ensemble de savoirs, savoir-faire et comportements essentiellement en cuisine Développer ses facultés d'adaptation

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Mix Learning

#### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES :

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles et/ou contrôle en  
cours de formation en CFA et en entreprise

### Les + de la formation

Partenariat avec les entreprises du territoire  
Dynamique de groupe favorisant l'apprentissage  
Mise à disposition d'un ordinateur pour chaque participant

### Perspectives et débouchés

Commis de cuisine - Cuisinier -

Cuisinier en restauration collective -

### Modalités et délai d'accès

#### MODALITES

Dossier d'inscription  
Entretien

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Contactez-nous pour une étude de vos besoins.

#### DÉLAI

Entrées / sorties permanentes





## Mise à niveau : option cuisine

### Vos centres

#### BEAUVAIS

03.44.79.80.26

#### LAON

03.23.27.00.10

### Programme de la formation

#### Bloc 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps impart

#### Bloc 2 - Préparation et distribution de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Maîtriser les techniques de base et réaliser une production
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

86%

DE REUSSITE  
AUX EXAMENS

88%

DE TAUX  
DE SATISFACTION

Retrouvez toutes nos formations sur :

[laho-formation.fr](http://laho-formation.fr)

Document généré le 07/2024

Envie d'en savoir plus sur cette formation ?

Contactez-nous aux numéros et mails au verso de ce document.

