



MISE À NIVEAU : OPTION CUISINE

Niveau Equivalent CAP

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

