



PARAY-LE-MONIAL Ouvert aux contrats de professionnalisation

>> Public(s) (H/F)

Tout public

>> Dates

Entrées et sorties permanentes

Du 11/09/2023 au 28/06/2024

Inscriptions fermées, contacter le centre

>> Durées

- Durée indicative : 10 Mois

- Durée totale : 1267 h (dont 742 h en centre)

>> Effectif

De 6 à 12

>> Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 11501.00 € TTC

Tarif global maximum pour une certification complète.

>> Lieu de la formation

GRETA 71 - Sud Bourgogne

LP Sacre-Coeur

22 avenue de Charolles

71600 PARAY-LE-MONIAL

>> Votre interlocuteur

Bouchra LAGHLID

Assistante commerciale et communication

Tél. : 03 85 99 19 77

greta71.contact@ac-dijon.fr

>> Organisme responsable

GRETA 71 - Sud Bourgogne

33 Ter Avenue de Paris

71100 CHALON SUR SAONE

Tél. : 03 85 99 19 77

greta71.contact@ac-dijon.fr

Siret : 19710012600048

N° d'activité : 2671P002171

www.bourgogne-greta.fr

>> OBJECTIF(S)

- Assurer la production culinaire et sa distribution
- Assembler des produits pré-élaborés
- Mettre en oeuvre diverses techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvres, sauces, desserts)
- Dresser les assiettes
- Concevoir des menus
- Participer à l'approvisionnement et au stockage des produits

>> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

>> CONTENU

Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et organisation
- Production culinaire et distribution : Cuisson, réalisation des appareils et des préparations chaudes ou froides, dressage, distribution, opération de fin de service...
- Technologie professionnelle : les locaux, le matériel, la sécurité, les procédés de conservation, les documents professionnels...
- Sciences appliquées : les aliments, maîtrise du froid, production de chaleur
- Hygiène alimentaire
- Prévention des risques professionnels - Prévention santé environnement,
- Communication, connaissance de l'entreprise

Enseignements généraux :

- Français - Histoire-Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Anglais

>> MODALITÉ(S) DE FORMATION

Personnalisation de parcours possible

- Formation en présentiel
- En alternance
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.

>> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Travaux pratiques

>> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

Admission après test

>> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

CAP Cuisine (Ancien niv. V, niveau 3)

RNCP37553

Délivrance d'une attestation de fin de formation comprenant les acquis si une évaluation est prévue. Évaluation par Contrôles en Cours de Formation (CCF).

>> INTERVENANT(E)(S)

Formateurs en hôtellerie-restauration expérimentés.