



CUISINE

Objectifs

Être capable d'assurer une production culinaire et sa distribution dans tous types de cuisines, de travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur ainsi que l'environnement. Le cuisinier maîtrise les techniques culinaires de base et sait travailler en équipe.

Programme de formation

Enseignement professionnel (252h annuels)

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire et organiser le poste de travail tout au long de l'activité culinaire
- Préparation et production en cuisine 1er niveau
- Cuisiner des entrées froides et entrées chaudes
- Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages
- Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, d'œufs, de gibiers, d'abats
- Préparer des desserts
- Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région
- Prévention Santé Environnement

Enseignement général (168h annuels)

- Français Histoire-Géographie EMC
- Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
- Education Physique et Sportive
- Anglais

Enseignements complémentaires :

- SST : Sauveteur Secouriste du Travail

Modalités pédagogiques

- Salles équipées
- Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis
- Formateurs qualifiés et expérimentés
- Apprentissage actif
- Formation en présentiel et en distanciel

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales, QCM
- Travaux pratiques
- Evaluations en entreprise
- Carnet de liaison et visites en entreprise

Public visé

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel
Apprentis
Salariés

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)
Être médicalement apte à l'exercice du métier

Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO
Autres dispositifs : nous contacter

Lieu de formation

Ecole des métiers CFA82
11 rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h12h-13h30 16h30

contact@edmcfa82.fr
05 63 03 53 39

www.ecoledesmetiers82.fr



| | |
|-----------------------|---|
| D u r é e | En alternance |
| | APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans. Possibilité de parcours individualisés après positionnement |
| | Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an |

| Modalités d'examen | |
|--|--|
| Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis | Examen ponctuel pour les stagiaires de la Formation Continue |
| Après la formation | BP Arts de la Cuisine |