



Réf : R4/TYP/06/2003/A

## DEMAIN JE SERAI CUISINIER

### OBJECTIFS

- Acquérir les 5 compétences :
- 1 – Connaître les produits par famille et les arts culinaires.
  - 2 – Savoir gérer les approvisionnements.
  - 3 – Connaître les règles d'hygiène et de sécurité.
  - 4 – Savoir organiser le poste de travail.
  - 5 – Maîtriser les techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi-élaborés : préparation préliminaire, cuisson, remise en température.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

- Séances de formation en cuisine.
  - Études de recettes.
  - Dossier techniques remis aux stagiaires.
  - Travaux pratiques en atelier.
- La formation sera assurée par une équipe de formateurs professionnels issus du métier de la restauration et d'enseignants spécialisés du domaine.

### SUIVI ET ÉVALUATION

- Questions orales ou écrites (QCM...).
- Mise en situation.
- Fiches d'évaluation.
- Dossier à réaliser.
- Produits types à fabriquer.
- Entretien avec un jury professionnel.

### CONDITIONS ET PRÉREQUIS

- Aptitude physique (certificat médical).
- Niveau V en enseignement général.
- Forte motivation.
- Expérience dans ce domaine d'activité souhaitée.
- Disponibilité pour travailler en soirée et/ou week-end.
- Accepter le travail avec des horaires décalés.

### PUBLIC

- Demandeurs d'emploi, salariés en contrat ou période de professionnalisation (alternance), salariés.

### MATÉRIELS ET LOCAUX D'APPLICATION

- Équipement du GRETA : Salle de formation avec matériels vidéo-audio, salle informatique équipée de 14 PC connectés à haut débit, de logiciels professionnel.
- Équipement du lycée Condé : Cuisine d'application du lycée hôtelier avec une plaque de cuisson par personne et tout le matériel de cuisine mis à disposition.



Réf : R4/TYP/06/2003/A

## CONTENU DE LA FORMATION

**Module 1 : Volet professionnel (425h).**  
Production culinaire.  
Culture professionnelle.  
Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène.  
Gestion.  
Sécurité au travail.  
Sauvetage et secourisme du travail.

**Module 2 : Volet général (175h).**  
Français, Histoire-Géographie, Anglais.  
Enseignement moral et civique.  
Mathématiques, sciences physique et chimiques.  
Approfondissement du projet et connaissance de l'entreprise.

## DURÉE ET RYTHME

600 heures de formation en centre.  
490 heures en entreprise.  
Durée totale de la formation : 1 090 heures.  
Formation à temps plein.

## PÉRIODE DE LA SESSION

Du 16/09/2019 au 25/05/2020.

## LIEUX

**GRETA**  
10 rue Stendhal  
25000 BESANÇON

Et :  
**Lycée professionnel Condé**  
5 place Marulaz  
25000 BESANÇON

## RÉSULTATS ATTENDUS

Obtenir le diplôme CAP cuisine.  
Attestation d'acquis délivrée par le centre de formation.

## DOMAINE DE FORMATION

Formacode : 42452  
NSF : 221  
ROME : G1602 – G1601

## NOS PLUS

La norme ISO 9001 garantit la qualité de nos formations, de nos plateaux techniques et l'expertise de nos formateurs.