

Voies d'accès

- ✓ Formation continue
- ✓ Demandeurs d'emploi
- ✓ Reconversion professionnelle

Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

RNCP 38430

Date de la certification : 15/11/2023

PUBLIC

- Salariés de SIAE
- Demandeurs d'emploi
- Reconversion Professionnelle

PRÉ-REQUIS

Sans condition de diplôme.
Pour les demandeurs d'emploi : Minimum 16 ans et projet professionnel validé.

DATE DE RENTRÉE / SESSIONS

Une rentrée à l'automne (Août) pour les DE

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de cuisine
- Cuisinier

OBJECTIFS

- Réaliser des plats en sachant équilibrer la prestation et en choisissant les bons produits
- Approvisionner, stocker, organiser le travail et la production
- Contribuer à l'évolution de la carte du restaurant
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Communiquer en respectant les usages de la profession
- Appliquer les gestes éco-responsables dans le respect du développement durable
- Se sensibiliser aux démarches équitables
- Prendre en compte les spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

DURÉE

- 1300 heures sur 11 mois.
- Cette formation est réalisée en alternance Centre/Entreprise : Alternance 24 semaines en centre de formation et 14 semaines en entreprise.
- Cette durée peut varier en fonction du profil du candidat.

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique
- Cours et cas pratiques
- Individualisation des parcours
- Accompagnement personnalisé et renforcé

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro Cuisine niveau 4
- CAP CS HCR en 1 an

TARIFS

Salarié et demandeur d'emploi : nous consulter.

- Prise en charge par la Région NA pour les demandeurs d'emploi

PASSERELLES

Possibilité d'aménagement et réduction de parcours en fonction des diplômes acquis antérieurement

Contact

Sabine TOMAZEWSKI
insertion@campus120.cci.fr
05 49 37 80 90
05 49 60 98 42

Lieu de formation

Site de Poitiers
CCI de la Vienne - Campus 120
120 rue du Porteau
86000 Poitiers

**Taux de satisfaction
en 2025****89%****Taux de réussite
en 2025****75%**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique).
- Examen blanc
- Examen terminal en mode PONCTUEL

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités :

Présentiel – Alternance de périodes en Centre et en Entreprise.

Conditions d'accès :

Pour la formation continue :

La formation doit être validée en amont par votre entreprise.

Pour les demandeurs d'emploi :

- Avoir au moins 16 ans
- Avoir validé le projet professionnel
- Accès via prescription France Travail, Mission Locale, CAP Emploi et autres prescripteurs autorisés ou auto-positionnement (site internet CMAFormation <https://www.cmaformation-na.fr/>).

Les modalités d'accès peuvent comporter une ou plusieurs étapes :

- information individuelle ou collective,
- dossier de demande de formation,
- identification, voire évaluation des acquis pour la Formation Continue
- entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté.

Accessibilité aux PSH :

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter le parcours, nous consulter.

PROGRAMME & CONTENU

Pôle 1 - Organisation de la production culinaire

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage, réceptionner, contrôler, stocker les marchandises et inventaire
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire : collecter les informations, identifier les besoins en matière d'œuvre, déterminer les techniques de productions, ordonner et planifier sa production

Pôle 2 – Préparation et distribution de la production culinaire

- Organiser le poste de travail, le maintenir en état : contrôler ses denrées - appliquer les procédures de conservation et conditionnement des denrées
 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner : réaliser une production traditionnelle et de spécialités régionales
 - Contrôler, dresser et envoyer la production
 - Communiquer : adapter sa tenue, utiliser les informations économiques et sociales spécifiques au secteur professionnel, rendre compte de son activité à son responsable, communiquer au sein de l'entreprise et avec les clients
- Enseignement Général
- Français
 - Histoire-géographie et enseignement moral et civique
 - Mathématiques – Sciences physiques et chimique
 - Langue vivante – anglais
 - Prévention – Santé



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap :

referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

