

Hôtellerie-Restauration

PROFESSIONNALISATION CUISINE LOCALE ET CREATIVE

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=16907>

Objectif

- o Identifier les exigences professionnelles des métiers de la cuisine
- o Acquérir les connaissances de base, les techniques et premiers gestes professionnels pour proposer une cuisine locale et créative
- o Acquérir les bonnes pratiques en prévention des risques professionnels : Hygiène, Gestes et postures, Sécurité alimentaire, Sécurité au travail
- o Développer des pratiques professionnelles liées aux exigences du développement durable, en lien avec les cuisines régionales
- o Valoriser les produits locaux et les circuits courts

Formation à destination de tout public ayant besoin de se professionnaliser en cuisine : hébergeurs touristiques, créateurs d'entreprises, professionnels de l'alimentation...

Contenu

Domaine professionnel :

- o Maîtriser les techniques de base en production culinaire : découpe, préparation et cuisson de légumes, poissons, viandes, accompagnements et desserts
- o Réaliser des plats et des desserts traditionnels et revisités à partir des produits de terroir
- o Organiser et gérer son poste de travail dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité et en se préoccupant des questions de développement durable
- o Contrôler la qualité de sa production
- o Culture professionnelle : Connaissance des produits, du matériel, arts de la table
- o Organisation : gestion stocks, approvisionnements
- o Préparer le service et la distribution

Compétences transversales

- o Anglais métier
- o Calculs et proportionnalité
- o Communication orale et écrite
- o Culture numérique : Usages des réseaux sociaux : e-réputation
- o Accompagnement professionnalisation emploi : posture professionnelle, relation à l'entreprise, projet professionnel

Période de Formation en Situation de Travail

Prérequis

- Tout public ayant une solide motivation, et un besoin de se professionnaliser en cuisine
- o Hygiène corporelle rigoureuse
 - o Travail en équipe
 - o Communiquer en français, calculer
 - o Habileté manuelle. Résistance physique et nerveuse, hygiène corporelle rigoureuse.
 - o Travail en équipe. Disponibilité et adaptabilité

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien

- o Entretien individuel

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309 - 01011 - BOURG EN BRESSE CEDEX
Tél. : 04 74 32 15 90 - Fax : 04 74 32 15 98
Siret : 19010016400028 - Numéro d'activité : 8201P000501

Dates

Du 01/03/2020 au 01/06/2021

Public

tout public

Durée

270 heures

o Parcours type :

- De 35 à 200 heures en centre

- Durée en entreprise adaptée : de 35 à 70 heures

- La durée du parcours sera adaptée aux besoins de chaque candidat

Effectifs

6 - 9

Modalités

Cours du jour
Collectif
En alternance
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Saint Exupéry
15 avenue Saint Exupéry BP616
01206 Bellegarde sur Valserine

Coordonnées

GRETA CFA DE L'AIN
1, rue de Crouy BP 60 309
01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tel : 04 74 32 15 90

Fax : 04 74 32 15 98

greta.ain@ac-lyon.fr