



## Préparatoire Opérationnelle à l'Emploi CUISINIER niveau V



### Objectifs de l'action

- Assurer une opérationnalité en début de contrat de professionnalisation conduisant à un titre du ministère du travail de CUISINIER (niveau V)
- Accompagner une mobilité géographique

### Objectifs pédagogiques

- Acquérir les techniques de bases culinaires
- Intégrer dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire
- Appréhender les codes de l'entreprise
- Acquérir la culture professionnelle
- Adopter le comportement professionnel attendu
- Développer l'autonomie



### Informations générales

#### **Action du 09/10/2017 au 15/12/2017**

(9 semaines de formation + 1 semaine en entreprise)

Lieux : AFPA Pont de Claix & Afrat Autrans

Infos coll. le 11/09 à 14h à l'AFRAT et le 19/09 à 9h à l'AFPA

Vous êtes intéressé.e ? [candidatureformation38@afpa.fr](mailto:candidatureformation38@afpa.fr)

### Public concerné

Tout demandeur d'emploi (inscrit à Pôle Emploi) ayant une promesse d'embauche en CDD de 12 mois minimum (contrat pro. éligible)

**Formation entièrement prise en charge par POLE EMPLOI et la Région Auvergne Rhône Alpes et rémunérée**

### Les +

Sécuriser un parcours de formation en alternance.

Répondre aux difficultés de recrutement du secteur

Amener des nouveaux publics jeunes aux métiers de la restauration



## Contenu de formation

Préparatoire Opérationnelle à l'Emploi CUISINIER niveau V

Lieux	Dates	Objectifs & Contenu
<b>AFPA Pont de Claix</b>	Du 09/10 au 24/11/2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer dans sa pratique les directives de la législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire</li> <li>• Définir et appliquer les techniques de désinfection d'un laboratoire de cuisine</li> <li>• Initier les techniques de base pratique (hors d'œuvre, entrées chaudes...)</li> <li>• Définir et élaborer les fiches recettes</li> <li>• Identifier et appliquer la méthode de préparation des hors d'œuvres et entrées chaudes</li> <li>• Initier le Développement Durable en cuisine (tri des déchets, produits de saison, circuits courts)</li> <li>• Initier et appliquer une production culinaire de "masse" : Liaison chaude &amp; froide.</li> </ul>
<b>Entreprise</b>	Du 27/11 au 1/12/2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appréhender les codes de l'entreprise.</li> <li>• Développer, consolider ses compétences en situation réelle d'exercice du métier</li> <li>• Travailler en sécurité, et dans les règles d'hygiène et environnementales</li> </ul>
<b>AFRAT Autrans</b>	Du 04 au 15/12/2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir et initier aux bases de la pâtisserie de restauration (pâte et crèmes de base), et à la pâtisserie de « Masse ».</li> <li>• Evaluation des acquis et bilan. Entretiens individualisés.</li> </ul>