

Contrat de professionnalisation

Rémunération :

	Qualification inférieure au Baccalauréat Professionnel ^(*)	Qualification égale ou supérieure au Baccalauréat Professionnel ^(*)
de 16 à 20 ans révolus	55 % du SMIC	65 % du SMIC
de 21 à 25 ans révolus	70 % du SMIC	80 % du SMIC
plus de 26 ans	100 % du SMIC ou 85 % de la rémunération prévue par la convention collective	

^(*) ou d'un titre ou d'un diplôme professionnel de même niveau ; **Ces pourcentages s'entendent sauf dispositions plus favorables issues des accords de branche (ex. majoration de 10 % pour les salariés relevant du secteur du bâtiment).**

Les aides pour l'employeur :

- » **réduction générale des cotisations sociales patronales** sur les bas et moyens salaires ; "ex-réduction Fillon"
- » les **frais de formation** peuvent être pris en charge par l'OPCA auquel l'entreprise cotise
- » **aide à la fonction tutorale** : certains OPCA peuvent prendre en charge la formation du tuteur ainsi les dépenses liées à l'exercice du tutorat dans la limite de 230 € par mois
- » **pour les demandeurs d'emploi de plus de 26 ans inscrit à Pôle Emploi** :
 - » aide forfaitaire à l'employeur (AFE) pour le recrutement , 200 € par mois ^(*) plafonnée à **2000 Euros**
- » **lorsque le contrat est conclu avec un demandeur d'emploi de plus de 45 ans** :
 - » exonération des cotisations patronales au titre des assurances sociales et des allocations familiales
 - » aide exceptionnelle de l'Etat pour l'embauche d'un montant de **2000 Euros**
- » **pour les personnes possédant une RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé)** :
 - » avantages spécifiques : l'AGEFIPH peut accorder des aides particulières.

^(*) après vérification des conditions d'attribution.

Le GRETA Sud Aquitaine peut vous accompagner dans le montage du dossier (contrat, dossier OPCA...).

Le dossier devra être déposé dans les 5 jours qui suivent la date d'embauche.

Congé Individuel de Formation

Formation :

- » sur 1 année à temps plein ; la formation est financée par un OPACIF sous réserve de validation du dossier par la commission.

Conditions d'ouverture du droit :

- » CIF CDI : 24 mois consécutifs ou non en qualité de salarié dont 12 mois dans l'entreprise,
- » CIF CDD : 24 mois consécutifs ou non en qualité de salarié dont 4 mois consécutifs,
- » CIF TT : 1600 heures dont 600 h dans l'agence de travail temporaire sur une période de 18 mois.

Autres dispositifs

Salarié au titre du plan de formation entreprise, CSP, auditeur individuel, etc...

- » nous consulter.

Pour tout renseignement ou inscription :

Yannick CASTEX, Conseiller en Formation Continue ☎ 05.58.90.96.91

Isabelle LALANNE, Assistante Commerciale ☎ 05.58.90.96.99

✉ isabelle.lalanne@greta-sud-aquitaine.fr – Site. www.greta-sud-aquitaine.fr

Novembre 2016

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Préparation au

CAP CUISINE

FORMATION
ÉLIGIBLE
AU CPF



Public concerné

- Salariés ou ex-salariés CDD en CIF (Congé Individuel de Formation)
- Salariés ou demandeurs d'emploi dans le cadre du CPF (Compte Personnel de Formation)
- Jeunes ou adultes en CP (Contrat de Professionnalisation) ou en PP (Période de Professionnalisation)
- Personnes en reconversion dans le cadre d'un CSP (Contrat de Sécurisation Professionnelle), etc...
- Auditeurs individuels

Formation en alternance

Agences des Landes : ☎ Avenue Paul Doumer – BP 356 – 40107 DAX CEDEX
☎ 362 Boulevard du Chemin Creux – 40000 MONT DE MARSAN

☎ 05.58.90.96.96 ☎ 05.58.90.96.97
☎ 05.58.05.65.65 ☎ 05.58.05.65.60

Finalités

-)) Développer les compétences en cuisine afin d'acquérir une plus grande autonomie professionnelle.
-)) Organiser, approvisionner, entretenir et contrôler son poste de travail dans le respect de la législation, de l'hygiène et de la sécurité.
-)) Maîtriser les techniques culinaires classiques, les bases de la pâtisserie et y intégrer les principes diététiques.
-)) Assurer, sous l'autorité d'un responsable, une production culinaire et sa distribution, respecter les consignes de travail, avoir le souci de satisfaire la clientèle et respecter la réglementation.

Objectifs

-)) Les objectifs font référence aux contenus du domaine professionnel du CAP Cuisine :
 -)) approvisionnement et organisation de la production culinaire,
 -)) commercialisation et distribution de la production culinaire,
 -)) sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.
- La PSE (prévention santé environnement), la CEE (connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique, juridique et social) et le SST (sauveteur secouriste du travail) seront abordées de façon modulaire.*
-)) Acquisition de techniques transposables d'une recette à l'autre (liste non-exhaustive) :
 -)) se mettre en tenue de travail et aménager son poste de travail en fonction des besoins,
 -)) les différents taillages et tournages,
 -)) réaliser des préparations culinaires (hors-d'œuvre, poissons, viandes et volailles),
 -)) réaliser différentes pâtes et crèmes,
 -)) contrôler et goûter les préparations,
 -)) utiliser des produits alimentaires intermédiaires,
 -)) utiliser les nouvelles technologies (cuisson sous vide, induction, etc...),
 -)) dressage et décoration des plats ou des assiettes, etc...

Conditions d'accès

-)) Cette formation s'adresse à des personnes maîtrisant les acquis de base en lecture, écriture et calcul.

Validation

-)) Attestation de formation et présentation à l'examen final du CAP Cuisine (en CCF pour les candidats titulaires d'un diplôme Éducation Nationale de niveau V a minima).

Lieu de formation

-)) Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Commerce Louis Darmané
 -)) 23 Rue Jean-Baptiste Gabarra
Capbreton (40130)



Contenu (à titre indicatif)

-)) Règles fondamentales en hygiène et sécurité :
 -)) organiser son poste de travail,
 -)) les grandes lignes de la réglementation HACCP,
 -)) contrôle des produits à réception.
-)) Communication professionnelle :
 -)) vocabulaire professionnel,
 -)) approvisionnement, commandes et notions de prix,
 -)) bons d'économat et fiches techniques,
 -)) organisation et relations avec le service.
-)) Les matériels de base en cuisine :
 -)) les ustensiles et accessoires,
 -)) les différents matériels de cuisson,
 -)) les matériels de conservation.
-)) Les produits de base utilisés en cuisine :
 -)) produits alimentaires naturels et semi-préparés,
 -)) aromates, condiments et épices,
 -)) grands principes d'équilibre alimentaire,
 -)) saveurs fondamentales.
-)) Les préparations (du lavage au taillage) :
 -)) lavage, grammage et proportions,
 -)) épluchage et taillage des légumes,
 -)) préparation des viandes ou des poissons,
 -)) fonds en cuisine (classification, législation, utilisation, etc...).
-)) Les différents types et modes de cuisson :
 -)) frire, sauter, cuire à la vapeur, rôtir, cuire à l'anglaise, pocher, griller, gratiner, etc...
-)) Acquisitions culinaires de base :
 -)) hors d'œuvre, poissons, coquillages et crustacés, viandes rouge et blanche, sauces de base, gibier, entremets et desserts, pâtes et pâtisseries de base.
-)) Dressage et décoration :
 -)) affiner la présentation et le dressage des plats et/ou assiettes,
 -)) décoration des préparations.
-)) Possibilité :
 -)) d'enseignement complémentaire (uniquement pour les formations à temps plein) :
 -)) travaux pratiques (en intégration sur classes existantes du Lycée de Capbreton), bureautique-informatique, comptabilité-gestion, ateliers de cuisine,
 -)) de préparer les épreuves d'enseignement général :
 -)) français, histoire-géographie, mathématiques-sciences physiques et chimiques, langue vivante étrangère.



Les points présentés s'inspirent de la progression pédagogique de la partie pratique du CAP Cuisine et sont donnés à titre indicatif. Ils ne seront pas abordés chronologiquement mais en fonction du contenu prévu lors des séances de travaux pratiques. Les techniques apprises sont transposables d'un produit à un autre ou d'une recette à une autre. Le participant suit le rythme de la formation et respecte les pratiques et règlement de l'établissement (tenue de cuisine réglementaire, livre, repas, etc...).