



ACCOMPAGNEMENT

CAP CUISINE

BIENVENUE

Public : Toute personne souhaitant travailler dans le domaine de la cuisine.

Durée de formation : 1 à 2 ans

Prérequis : Maîtrise des savoirs de base (expression écrite, calculs, biologie)
Dispense des enseignements généraux si titulaire d'un diplôme Education nationale (EG1 et EG2)
Pour les candidats à l'apprentissage posséder un 1er diplôme (Les apprentis ne sont pas concernés par les enseignements généraux UG1 et UG2)

Inscription : Pour toute demande d'inscription, veuillez nous contacter au 07 83 50 61 95 ou par email : myformacfa@gmail.com

CONTACT

DADOUN Alexandra
myformacfa@gmail.com
07 83 50 61 95



OBJECTIFS

La formation «Cap cuisinier», vise à fournir aux participants les connaissances, compétences et aptitudes nécessaires pour travailler efficacement en tant que Cuisinier. Voici quelques-uns des objectifs de cette formation :

- Apprenez à cuisiner un large éventail de plats classiques de la cuisine française, des entrées aux desserts, y compris la préparation de différentes sauces
- Maîtrisez les gestes et techniques culinaires professionnels, tels que les différentes méthodes de cuisson et les compétences de découpe
- Gérez vos stocks de manière efficace, en veillant à avoir toujours les ingrédients et les fournitures nécessaires à portée de main pour une cuisine sans accroc
- Respectez les normes d'hygiène strictes pour maintenir la propreté et la sécurité alimentaire à chaque étape de la préparation des repas



MOYEN ET MODALITÉ



Distanciel avec modules synchrones et asynchrones



Alternance de théorie et de cas pratique .en entreprises



À l'issue de la période de formation le stagiaire se verra remettre son relevé de connexion certifié par le centre de formation .pour contre-signature

MOYEN ET MODALITÉ

Sessions de formation en visioconférence
Cours sur papier et support numérisé
Vidéos, jeux pédagogiques
Tutorat, devoirs
Evaluation formative et sommative

MODALITÉS

HANDICAP

Toutes les formations dispensées à My Forma CFA sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Lors de l'inscription à nos formations, nous étudions avec le candidat en situation de handicap et à travers un questionnaire les actions que nous pouvons mettre en place pour favoriser son apprentissage.

Pour cela, nous pouvons également nous appuyer sur un réseau de partenaires nationaux préalablement identifiés.



Coordonnées des partenaires handicap

AGEFIPH
Isabelle GRUYELLE
21 20 94 74 04
rhf-ara@agefiph.asso.fr

MDPH
du Rhône La Maison Départementale et 69 MDMPH
Métropolitaine des Personnes Handicapées MDMPH
LYON 69007 ,Rue Jonas Salk ,8
86 86 83 26 04
handicap@grandlyon.fr

ADAPTATION ET SUIVI DE LA FORMATION :

Un suivi de la formation et accompagnement seront réalisés tout au long de la formation. La formation pourra être adaptée pour palier à des difficultés majeures rencontrées par l'apprenant.

DÉLAI D'ACCÈS :

Un délai minimum et incompressible de 14 jours entre l'inscription et l'accès à la formation est appliqué.

ÉVALUATION DU BESOIN :

Un questionnaire sera proposé pour analyser l'adéquation du besoin de formation avec les formations dispensées. Les process de formation seront adaptés tout en respectant scrupuleusement la conformité de la formation.

ÉVALUATION DE PARCOURS :

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

Questionnaire semi directif et libre.
Evaluation formative et sommative.

Entretien individuel chaque semaine pour s'assurer du bon suivi et de la bonne compréhension de la formation.

LE PRIX :

Tarif sur devis

CONTACT

DADOUN Alexandra
myformacfa@gmail.com
07 83 50 61 95



QUELQUES CHIFFRES :

Promotions :

Taux de satisfaction :

Taux d'admis :

Nombre de stagiaire :

Taux de réussite :

PROGRAMME DE FORMATION DÉTAILLÉ

« CAP CUISINIER »



MODULE 1

Organisation de la production de cuisine

1. PARTICIPER AUX OPÉRATIONS D'APPROVISIONNEMENT ET DE STOCKAGE

- Recevoir et inspecter les livraisons et les niveaux de stock quotidiennement
- Utiliser les outils appropriés pour gérer l'approvisionnement et le stockage
- Communiquer les informations liées à l'approvisionnement à votre supérieur hiérarchique
- Mettre en œuvre les meilleures pratiques en matière de stockage, de tri sélectif et de consignation
- Réaliser un inventaire

2. CONTRIBUER À L'ORGANISATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE

- Une compréhension correcte des directives et des fiches techniques de fabrication
- La reconnaissance des besoins en équipement et en matières premières
- La sélection des méthodes de production appropriées
- L'élaboration d'un plan de production adapté au contexte spécifique



MODULE 2

1. ORGANISER LE POSTE DE TRAVAIL TOUT AU LONG DE L'ACTIVITÉ DE CUISINE

- Vérification des produits alimentaires
- Installation et la préparation du poste de travail
- Suivi strict des protocoles de conservation et d'emballage des aliments

2. METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE BASE ET CUISINER

- Effectuer les étapes préliminaires de la production
- Préparer une variété de plats, y compris des fonds, des sauces, des plats à base de produits de la mer, de viande, d'œufs, des accompagnements et des desserts
- Préparer des produits régionaux spécifiques
- Surveiller et évaluer la qualité gustative de votre production tout au long de la phase de préparation

3. CONTRÔLER, DRESSER ET ENVOYER LA PRODUCTION

- L'autocontrôle de votre préparation et l'ajustement si nécessaire
- Le dressage des plats conformément aux directives
- Le service des plats en salle

4. COMMUNIQUER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

- Ajuster votre apparence et votre comportement en accord avec les normes professionnelles de votre futur employeur
- Rechercher et appliquer des informations économiques, juridiques et sociales pertinentes
- Présenter des rapports à votre supérieur hiérarchique de manière efficace
- Faciliter une communication harmonieuse au sein de l'entreprise
- Assurer une communication efficace avec les clients

ACCESSIBILITÉ

En application de l'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 et du décret n° 2019-768 du 24 juillet 2019 ce document présente la politique de My Forma CFA en matière d'accessibilité numérique.



1. RESPONSABLE ACCESSIBILITE NUMERIQUE

Pour veiller continuellement à l'accessibilité des contenus numériques, My Forma CFA a nommé un responsable de l'accessibilité numérique.

Celui-ci a pour missions :

- De veiller à la mise en place de processus pour l'accessibilité des contenus numériques ;
- De rendre compte au responsable de la formation des contenus et des services numériques, ainsi que de tout besoin d'amélioration ;
- De s'assurer que la sensibilisation aux exigences de l'accessibilité est encouragée dans l'établissement ;
- D'être l'interlocuteur premier sur tous les sujets d'accessibilité numérique.



2. ACTION DE FORMATION ET DE SENSIBILISATION

Pour répondre au besoin de sensibilisation et de formation des membres de My Forma CFA, un plan de formation sera déroulé sur les trois prochaines années. Ces formations seront réalisées selon la méthode la plus appropriée pour répondre aux spécificités de la formation, soit par des dispositifs à distance synchrones ou asynchrones, soit par des dispositifs en présentiel.

3. GUIDE DES BONNES PRATIQUES

Pour que la prise en compte de l'accessibilité dans la fabrication des contenus et la mise en place des services numériques deviennent des éléments de la qualité, chaque pôle intégrera les bonnes pratiques de l'accessibilité adaptées à ses contenus et outils. Cette adaptation sera issue des expériences faites lors de nos formations.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Le paiement sera dû en totalité à réception d'une facture émise par l'organisme de formation à destination du bénéficiaire.

NON RÉALISATION DE LA PRESTATION DE FORMATION

En application de l'article L6354-1 du Code du travail, il est convenu entre les signataires de la présente convention, que faute de résiliation totale ou partielle de la prestation de formation, l'organisme prestataire doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

OBLIGATIONS ET FORCE MAJEURE

Dans le cadre de ses prestations de formation, « My Forma CFA » est tenue à une obligation de moyen et non de résultat vis-à-vis de ses Clients ou de ses Stagiaires. « My Forma CFA » ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients ou de ses Stagiaires en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence : la maladie ou l'accident d'un intervenant ou d'un responsable pédagogique, les grèves ou conflits sociaux externes à « My Forma CFA », les désastres naturels, les incendies, l'interruption des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de « My Forma CFA ».

DEVIS ET ATTESTATION

Pour chaque action de formation, un devis est adressé en deux exemplaires par « My Forma CFA » au Client. Un exemplaire dûment renseigné, daté, tamponné, signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » doivent être retournés à « My Forma CFA » par e-mail. Le cas échéant une convention particulière peut être établie entre « My Forma CFA », l'OPCO ou le Client. À l'issue de la formation, « My Forma CFA » remet une attestation de formation au Stagiaire. Dans le cas d'une prise en charge partielle ou totale par un OPCO, « My Forma CFA » lui fait parvenir un exemplaire de la feuille d'émargement accompagné de la facture. Une attestation d'assiduité pour chaque Stagiaire peut être fournie au Client, à sa demande.



DÉDOMMAGEMENT, RÉPARATION OU DÉBIT

En cas de renoncement par le bénéficiaire avant le début du programme de formation :

- Dans un délai compris entre 2 semaines et 1 semaine avant le début de la formation : 50% du coût de la formation est dû.
- Dans un délai compris entre 1 semaine et 48 heures avant le début de la formation : 75 % du coût de la formation est dû.
- Dans un délai inférieur à 48 heures avant le début de la formation : 100 % du coût de la formation est dû.

Le coût ne pourra faire l'objet d'une demande de remboursement ou de prise en charge par l'OPCO.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET COPYRIGHT

L'ensemble des fiches de présentation, contenus et supports pédagogiques quelle qu'en soit la forme (papier, électronique, numérique, orale...) utilisés par « My Forma CFA » pour assurer les formations ou remis aux Stagiaires constituent des oeuvres originales et à ce titre sont protégées par la propriété intellectuelle et le copyright. À ce titre, le Client et le Stagiaire s'interdisent d'utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans un accord exprès de « My Forma CFA ». Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client et le Stagiaire en vue de l'organisation ou l'animation de formations.

DESCRIPTIF ET PROGRAMME DES FORMATIONS

Les contenus des programmes, tels qu'ils figurent sur les fiches de présentation des formations sont fournis à titre indicatif. L'intervenant ou le responsable pédagogique se réservent le droit de les modifier en fonction de l'actualité, du niveau des participants ou de la dynamique du groupe.

CONFIDENTIALITÉ ET COMMUNICATION

« My Forma CFA », le Client et le Stagiaire s'engagent à garder confidentiels les documents et les informations auxquels ils pourraient avoir accès au cours de la prestation de formation ou à l'occasion des échanges intervenus antérieurement à l'inscription, notamment l'ensemble des éléments figurant dans la proposition transmise par « My Forma CFA » au Client. « My Forma CFA » s'engage à ne pas communiquer à des tiers autres que les partenaires avec lesquels sont organisées les formations et aux OPCO, les informations transmises par le Client y compris les informations concernant les Stagiaires. Cependant, le Client accepte d'être cité par « My Forma CFA » comme client de ses formations. À cet effet, le Client autorise « My Forma CFA » à mentionner son nom, son logo ainsi qu'une description objective de la nature des prestations dans ses listes de références et propositions à l'attention de ses prospects et de sa clientèle, entretiens avec des tiers, rapports d'activité, site internet, ainsi qu'en cas de dispositions légales, réglementaires ou comptables l'exigeant.



PROTECTION ET ACCÈS AUX INFORMATIONS À CARACTÈRE PERSONNEL

Le Client s'engage à informer chaque Stagiaire que :

- Des données à caractère personnel le concernant sont collectées et traitées aux fins de suivi de la validation de la formation et d'amélioration de l'offre de « My Forma CFA »
- Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, le Stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Le Stagiaire pourra exercer ce droit en écrivant à : « My Forma CFA » ou par voie électronique à : « My Forma CFA ». En particulier, « My Forma CFA » conservera les données liées au parcours et à l'évaluation des acquis du Stagiaire, pour une période n'excédant pas la durée nécessaire à l'appréciation de la formation. Enfin, « My Forma CFA » s'engage à effacer à l'issue des exercices toute image qui y aurait été prise par tout moyen vidéo lors de travaux pratiques ou de simulations.

LITIGES

Si une contestation ou un différend ne peuvent pas être réglés à l'amiable, le Tribunal de LYON sera seul compétent pour régler le litige.

my fôrma cfa

Document actualisé le 21/09/2023

MY FORMA 51 BD DES BELGES , 69006 - LYON 6EME – Siret : 97905614000010 – Enregistré sous le n° auprès
duprêfet de région : Auvergne Rhône-Alpes – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. – Naf : 8559A
– TVA : FR90979056140 – Lyon – Capital : 1200 € – Tel : 07 83 50 61 95 – Email : alexandra.dadoun@upyne.com