



Pourquoi choisir Sainte Catherine ?

Des formations adaptées aux exigences du marché, un parcours individualisé, un équilibre entre enseignement théorique et professionnel, des plateaux techniques de qualité et des projets concrets pour enrichir votre apprentissage.

Compétences visées.

- Participer à l'organisation d'une cuisine
- Organiser sa partie pour garantir la qualité des plats
- Gestion optimale des produits et le respect des normes d'hygiène
- Animer et fédérer son équipe autour des valeurs de qualité de l'entreprise
- Préparer, dresser et envoyer des entrées, des plats chauds et sa garniture et des pâtisserie et desserts de restaurant
- Mettre en valeur les plats en alliant maîtrise technique et esthétique

Méthodes mobilisées.

- Restaurant pédagogique, ateliers d'application
- Mises en situations professionnelles
- Projets de groupe
- Mise à disposition de notre plateforme de formation à distance (360Learning)



FORMATION



En
alternance
(8 mois)



**645 heures
(19 semaines)**
en centre de
formation



**721 heures
(20 semaines)**
en entreprise

Prérequis.

- CAP Cuisine ou Niveau 4 (Bac)
- Pratique professionnelle d'au moins 6 mois en cuisine traditionnelle ou collective recommandée
- 18 minimum
- Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Mobilité
- Esprit d'équipe
- Certificat médical d'aptitude au métier

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel et étude de dossier

Contenu de la formation.

Domaines professionnels

- Travaux pratiques pâtisserie
- Travaux pratique cuisine
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'hygiène
- Gestion appliquée
- Dossier professionnel

Domaines transversaux

- Mathématiques contextualisées
- Français contextualisées
- HACCP

Modalités d'évaluation.

Examen final en cohérence avec le référentiel de certification

Contrôle continu

Délais d'accès.

Une semaine à un mois selon la date d'ouverture de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

Financement de la formation.

En alternance : Prise en charge des coûts de formation par l'OPCO. La formation est gratuite pour les alternants.

ECOLE INCLUSIVE.

- Accessibilité aux personnes en situation de handicap
- Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.
- Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.
- Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.

Code RNCP : RNCP39515

Intitulé exacte de la certification :

TP – Chef de partie arts culinaires et pâtisserie

Nom du certificateur : Ministère du Travail du plein Emploi et de l'insertion

Une question sur la formation ?

Contactez-nous !

cfa-cfp@ets-stecatherine.fr
02 42 39 14 72

