

Catalogue de l'offre sélectionnée

Critères retenus

- > Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
- > Formacode : 42708 cuisine collectivité



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

Sommaire

))) L'offre de formation

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Cuisine collectivité

- CAP Cuisine

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles) ou Parcours court : Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale

Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe / Si diplôme européen : Niveau 4 mini, et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française).

- TP - Employé polyvalent en restauration

Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social

Ex Titre professionnel Agent de Restauration

3

7

Offre ESAT

Cuisine collectivité

- Restauration collective

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

8



Certification accessible par la VAE

> SESSION 1 : CAP CUISINE Parcours Complet

> Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Autre public, (...)

> Dates

Du 30/09/2024 au 16/05/2025
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.com / Mail : recrutement.hrt@gretametehor.com
Admission après (...)

> Durée

560 H (en centre), 490 H (en entreprise) (...)

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

> Informations inscription

Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.com / Mail (...)

> Coût de la formation

8120,00 euros
Prévoir l'achat d'une mallette et d'une tenue professionn (...)

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Lycée polyvalent Jean Drouant (...)

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40 (...)

> Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com
Référente handicap : Bénédicte DE
VALICOURT (...)

CAP Cuisine

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles) ou Parcours court : Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale
Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe / Si diplôme européen : Niveau 4 mini, et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française).

))) OBJECTIFS

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3
Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respecta (...)

))) CONTENUS

Bloc de compétence n°1 de la fiche RNCP37553 - UP 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps imparti

Bloc de compétence n°2 de la fiche RNCP37553 - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Bloc de compétence n°3 de la fiche RNCP37553 - Langue vivante

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc de compétence n°4 de la fiche RNCP37553 - Français, Histoire-Géographie et

Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères do (...)

))) METHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques (...)

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test (...)

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP Cuisine

Diplôme délivré en Contrôle en Cours de Formation (CCF) intégral.



Certification accessible par la VAE

> SESSION 2 : CAP CUISINE Parcours Complet

> Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Autre public, Particulier, individuel (...)

> Dates

Du 30/09/2024 au 20/05/2025
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.co (...)

> Durée

560 H (en centre), 490 H (en entreprise) (...)

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

> Informations inscription

Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.com / Mail : [recrutement.hrt@gretametehor](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com) (...)

> Coût de la formation

8120,00 euros
Prévoir l'achat d'une mallette et d'une tenue professionn (...)

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Lycée professionnel Belliard (...)

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40 (...)

> Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com
Référente handicap : Bénédicte DE
VALICOURT (...)

CAP Cuisine

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles) ou Parcours court : Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe / Si diplôme européen : Niveau 4 mini, et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française).

))) OBJECTIFS

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3
Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respecta (...)

))) CONTENUS

Bloc de compétence n°1 de la fiche RNCP37553 - UP 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

Bloc de compétence n°2 de la fiche RNCP37553 - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Bloc de compétence n°3 de la fiche RNCP37553 - Langue vivante

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc de compétence n°4 de la fiche RNCP37553 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères do (...)

))) METHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques (...)

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test (...)

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP Cuisine

Diplôme délivré en Contrôle en Cours de Formation (CCF) intégral.



Certification accessible par la VAE

> SESSION 3 : CAP CUISINE Parcours Complet

> Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Autre public, Particulier, individuel (...)

> Dates

Du 04/11/2024 au 13/06/2025
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.co (...)

> Durée

560 H (en centre), 490 H (en entreprise) (...)

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

> Informations inscription

Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.com / Mail : [recrutement.hrt@gretametehor](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com) (...)

> Coût de la formation

8120,00 euros
Prévoir l'achat d'une mallette et d'une tenue professionn (...)

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Lycée polyvalent Jean Drouant (...)

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40 (...)

> Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com
Référénte handicap : Bénédicte DE
VALICOURT (...)

CAP Cuisine

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles) ou Parcours court : Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe / Si diplôme européen : Niveau 4 mini, et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française).

))) OBJECTIFS

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3
Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respecta (...)

))) CONTENUS

Bloc de compétence n°1 de la fiche RNCP37553 - UP 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

Bloc de compétence n°2 de la fiche RNCP37553 - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Bloc de compétence n°3 de la fiche RNCP37553 - Langue vivante

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc de compétence n°4 de la fiche RNCP37553 - Français, Histoire-Géographie et

Enseignement moral et civique

Français

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures

Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace

Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères do (...)

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques (...)

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test (...)

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP Cuisine

Diplôme délivré en Contrôle en Cours de Formation (CCF) intégral.

Certification accessible par la VAE

> SESSION 4 : CAP CUISINE Parcours Court

> Public

Public en emploi, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Autre public, Particulier, individuel (...)

> Dates

Du 12/11/2024 au 05/06/2025
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.co (...)

> Durée

420 H (en centre), 490 H (en entreprise) (...)

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

> Informations inscription

Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.com / Mail : recrutement.hrt@gretametehor (...)

> Coût de la formation

6090,00 euros
Prévoir l'achat d'une mallette et d'une tenue professionn (...)

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Lycée polyvalent Jean Drouant (...)

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40 (...)

> Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com
Référénte handicap : Bénédicte DE
VALICOURT (...)

CAP Cuisine

Parcours complet (matières générales et matières professionnelles) ou Parcours court : Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale Pas de dispense possible pour des diplômes obtenus hors Europe / Si diplôme européen : Niveau 4 mini, et preuve de suivi de cours et d'épreuves en langue française).

))) OBJECTIFS

Obtenir le diplôme d'état "CAP Cuisine" de niveau 3
Acquérir les compétences requises pour réaliser des productions culinaires commercialisables en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, en respecta (...)

))) CONTENUS

Bloc de compétence n°1 de la fiche RNCP37553 - UP 1 - Organisation de la production de cuisine

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de préventions liées à l'activité
- Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et de temps impartis

Bloc de compétence n°2 de la fiche RNCP37553 - UP 2 - Réalisation de la production de cuisine

- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Bloc de compétence n°3 de la fiche RNCP37553 - Langue vivante

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Bloc de compétence n°4 de la fiche RNCP37553 - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères do (...)

))) METHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques (...)

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test (...)

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

CAP Cuisine

Diplôme délivré en Contrôle en Cours de Formation (CCF) intégral.

TP - Employé polyvalent en restauration

*Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social
Ex Titre professionnel Agent de Restauration*

Certification accessible par la VAE

**sous réserve d'un conventionnement
région pour le financement des
demandeurs d'emploi**

> Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi (...)

> Dates

Du 04/11/2024 au 11/04/2025
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.co (...)

> Durée

490 H (en centre), 210 H (en entreprise) (...)

> Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel
Les journées de Travaux pra (...)

> Informations inscription

Recrutement des demandeurs d'emploi (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement) (...)

> Coût de la formation

6860,00 euros
Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle. (...)

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Collège Georges Méliès
45 rue de Tanger - 75019 PA (...)

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40 (...)

> Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA
METEHOR PARIS
recrutement.hrt@gretametehor.com

Suzanne FERRAMOSCA
Tél 07 49 69 87 00 (...)

))) OBJECTIFS

La formation vise l'acquisition des quatre blocs de compétences professionnelles qui composent le parcours et à une insertion durable dans le monde professionnel.

))) PRÉREQUIS

- Niveau 6ème.
- Savoir lire, écrire, compter.

L'emploi d'agent de restauration implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés.

))) CONTENUS

Bloc 1 / RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts
Réaliser la mise en place des entrées et des desserts
Assembler et dresser les entrées et les desserts

Bloc 2 / RNCP38663BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking
Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Bloc 3 / RNCP38663BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle
Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration
Accueillir et conseiller la clientèle
Servir la clientèle et encaisser les prestations

bloc 4 / RNCP38663BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle
Réaliser la plonge batterie
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, travaux pratiques

))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test, admission sur dossier
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : www.gretametehor.com / Mail : recrutement.hrt@gretametehor.com Admission après entretien et tests

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Employé polyvalent en restauration
Examen : session jury validation (se déroulera au cours d'une semaine en avril en fin de formation)

Restauration collective

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

> Public

Salarié en ESAT

> Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024
Sessions ouvertes pour 2024 - nous
contacter pour les dates

> Durée

48 H (en centre), 48 H (en entreprise)
Durée personnalisée

> Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en
présentiel

> Coût de la formation

160,00 euros/h
Tarif horaire pour un groupe de 4 à 6
salariés

> Lieu(x) de la formation

Site de l'ESAT

> Contact

GRETA METEHOR PARIS
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE
70, Bd Bessières - 75017 PARIS
Tél : 01 44 85 85 40
Fax : 01 44 85 85 17
info@gretametehor.com
https://www.gretametehor.com

> Contact(s)

Pôle handicap sur mesure
Coordonnatrice
Tél 01 53 68 06 93
s.smai@gretametehor.com
Référente handicap : Sonia SMAI
Tél : 01 53 68 06 93

))) OBJECTIFS

- Améliorer et perfectionner les capacités et les techniques professionnelles.
- S'approprier ou se ré-approprier les techniques professionnelles.
- Connaître et appliquer les législations en vigueur.
- Acquérir ou développer l'autonomie sur le poste de travail.

))) PRÉREQUIS

Avoir déjà travaillé en cuisine.

))) CONTENUS

- Connaissance des denrées, provenances, qualité, mode de conservation (surgelés, frais, sous-vide, sec...).
- Microbiologie et parasitologie alimentaire.
- Liaison froide et chaude, différences de traitement des denrées.
- Légumerie.
- Mise en place et préparation froide.
- Différents modes de cuisson et de préparation (rôti, poêlé, vapeur, sauté, en sauce...).
- Remise en température.
- Dressage.
- Techniques de nettoyage des matériels et locaux (législation en vigueur).
- Règles d'hygiène et de sécurité.
- Tenue corporelle et vestimentaire.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Réalisation de plats dans une cuisine d'application.
- Le choix des plats à exécuter est décidé en rapport avec la saison, le budget et l'équilibre alimentaire.
- Remise d'un livret pédagogique à chaque stagiaire.

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation