

Catalogue de l'offre sélectionnée

Critères retenus

- > Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
- > Formacode : 42752 cuisine



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

Sommaire

))) L'offre de formation

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Cuisine

- CAP - Cuisine

3

Offre ESAT

Cuisine

- Hygiène en restauration collective - La démarche HACCP

Au bénéfice des travailleurs en situation de handicap des ESAT

7

- La cuisine quotidienne

Gérer son budget et savoir cuisiner équilibré.

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

8

- La présentation des plats en cuisine

Au bénéfice des Travailleurs en situation de handicap en ESAT

9

CAP - Cuisine

))) 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 respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession

Evolution de carrières -Suite de parcours :
Le titulaire du CAP cuisine débute en général au poste de Commis de cuisine dans la restauration c (...)

))) CONTENUS

Blocs de compétences :

RNCP38430BC01 -
Organiser la production de cuisine
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

RNCP38430BC02 -
Préparer et distribuer la production de cuisine
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
Communiquer en fonction du contexte professionnel

RNCP38430BC03 -
Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

Français
Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire - géographie - enseignement moral et civique
Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux :
mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique – chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information (...)

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
Plateaux techniques culinaires équipés en matériels. (...)

))) 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 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

))) 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 respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession

Evolution de carrières -Suite de parcours :
Le titulaire du CAP cuisine débute en général au poste de Commis de cuisine dans la restauration c (...)

))) CONTENUS

Blocs de compétences :

RNCP38430BC01 -
Organiser la production de cuisine
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

RNCP38430BC02 -
Préparer et distribuer la production de cuisine
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
Communiquer en fonction du contexte professionnel

RNCP38430BC03 -
Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

Français
Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire - géographie - enseignement moral et civique
Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux :
mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser
S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique – chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information (...)

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
Plateaux techniques culinaires équipés en matériels. (...)

))) 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

))) 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 respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession

Evolution de carrières -Suite de parcours :
Le titulaire du CAP cuisine débute en général au poste de Commis de cuisine dans la restauration c (...)

))) CONTENUS

Blocs de compétences :

RNCP38430BC01 -
Organiser la production de cuisine
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

RNCP38430BC02 -
Préparer et distribuer la production de cuisine
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
Communiquer en fonction du contexte professionnel

RNCP38430BC03 -
Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

Français
Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire - géographie - enseignement moral et civique
Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux :
mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique – chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information (...)

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.
- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
Plateaux techniques culinaires équipés en matériels. (...)

))) 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.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
Référente handicap : Bénédicte DE
VALICOURT (...)

CAP - Cuisine

))) 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 respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession

Evolution de carrières -Suite de parcours :

Le titulaire du CAP cuisine débute en général au poste de Commis de cuisine dans la restauration c (...)

))) CONTENUS

Blocs de compétences :

RNCP38430BC01 -

Organiser la production de cuisine

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

RNCP38430BC02 -

Préparer et distribuer la production de cuisine

Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution

Communiquer en fonction du contexte professionnel

RNCP38430BC03 -

Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique

Français

Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer

Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu

Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer

Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques

Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire - géographie - enseignement moral et civique

Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux :

mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser

S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter

RNCP38430BC04 - Mathématiques et physique – chimie

Rechercher, extraire et organiser l'information (...)

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation en groupe.

- Face à face pédagogique.

))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

Plateaux techniques culinaires équipés en matériels. (...)

))) 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](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com) (...)

> 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 (...)

Hygiène en restauration collective - La démarche HACCP

Au bénéfice des travailleurs en situation de handicap des ESAT

> Public

Salarié en ESAT

> Dates

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

> Durée

42 H (en entreprise)
6h/j sur 7 jours
Durée personnalisée

> Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en
présentiel

> Coût de la formation

160,00 euros/h
160,00€ -tarif pour un groupe de 4 à
6 travailleurs

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Pôle handicap
29 bis, rue de Cronstadt - 75015
PARIS
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

- Connaître et appliquer la méthode HACCP au quotidien.
- Rédiger le cahier des procédures conformément aux exigences réglementaires.
- Acquérir les connaissances techniques et pratiques d'hygiène en restauration.
- Professionnaliser les différents postes (admission des denrées, stockage, légumerie, préparation chaude et froide, nettoyage, plonge, traitement des déchets).
- Acquérir de l'autonomie sur un poste de travail.

))) PRÉREQUIS

Aucun prérequis

))) CONTENUS

- La législation en vigueur en matière de nutrition et de sécurité des aliments.
- La microbiologie en restauration.
- Les contrôles et autocontrôles (Quand ? Comment ? Pourquoi ?).
- Les procédures de fabrication (préparation des légumes, des entrées et des desserts).
- La circulation des biens et des personnes.
- Les procédures de réception et stockage des marchandises.
- Les différents protocoles de nettoyage : sols, murs, plafonds, matériels...
- La sécurité en cuisine (analyse des dangers).
- Tenue professionnelle en hygiène corporelle.
- Partage des tâches et travail en équipe.

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, exercices pratiques en situation dans la cuisine du centre.
- Rédaction d'un cahier des procédures.
- Remise d'un livret contenant les consignes et les préconisations adaptées aux besoins.

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation

))) INTERVENANT(E)(S)

Formateur du GRETA

La cuisine quotidienne

Gérer son budget et savoir cuisiner équilibré.

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

30 H (en entreprise)
Durée personnalisée

> Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en
présentiel

> Coût de la formation

180,00 euros/h
Tarif horaire indiqué pour un groupe
de 6 à 8 travailleurs

> Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Pôle handicap
29 bis, rue de Cronstadt - 75015
PARIS
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 l'autonomie dans la vie quotidienne
- Apprendre les bases de l'alimentation équilibrée
- Enrichir ses connaissances en s'ouvrant aux cuisines des régions de France et du monde

))) PRÉREQUIS

Aucun prérequis

))) CONTENUS

- Notions de diététique élémentaire :
- . Composition des menus en fonction des saisons, du goût et de l'équilibre alimentaire.
- . Utilisation des conserves et des surgelés.
- Les achats :
- . La qualité des aliments, les dates de fraîcheur, les prix.
- . Gestion du budget.
- Les apprentissages de base :
- . Les différents modes de cuisson : à l'eau, à l'étouffée, au beurre...
- . La sécurité : couper, éplucher, position des casseroles sur les feux...
- . Confection de plats variés avec le groupe.
- . Sensibilisation aux règles d'hygiène (hygiène personnelle, lavage et conservation des aliments, entretien du réfrigérateur).

))) MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Réalisation de plats variés dans une cuisine d'application.
- Remise d'un livret pédagogique de recettes et de fiches sur l'équilibre alimentaire.

))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation

))) INTERVENANT(E)(S)

Formateur du GRETA

La présentation des plats en cuisine

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

28 H (en entreprise)
Durée personnalisée

> Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en
présentiel

> Coût de la formation

180,00 euros/h
Tarif horaire indiqué pour un groupe
de 6 à 8 travailleurs

> 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 compétences et les techniques professionnelles.
- S'approprier ou se réapproprier les gestes techniques.
- Développer le goût de la présentation.
- Acquérir ou développer l'autonomie sur le poste de travail.

))) PRÉREQUIS

Avoir déjà travaillé en cuisine.

))) CONTENUS

- Règles simples (trois saveurs, trois couleurs...).
- Produits et leur association.
- Taille et coupe, utilisation des outils (couteau, économie, robot...)
- Feuille, macédoine, julienne, cubes, boules, bouquets...
- Décoration complexe.
- Association des formes, des couleurs, des goûts.
- Dressage.
- Gestes et postures.
- 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

))) INTERVENANT(E)(S)

Formateur du GRETA