



## PRESENTATION DU METIER

A l'issue de la formation, le stagiaire doit pouvoir remplir immédiatement la fonction de commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale et collective. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure la production culinaire et sa distribution, sous l'autorité d'un responsable. Il organise son travail et participe à l'approvisionnement et au stockage des produits.

### **Savoir être :**

Passionné et curieux et faire preuve de sensibilité et de créativité.

Avoir une bonne condition physique pour supporter des horaires lourds et de travail en station debout et rythme dense.

Gérer le stress et faire preuve d'ordre, de méthode et d'organisation.

Etre vif, rapide et efficace

Avoir le souci de la propreté et de l'hygiène

**Contraintes :** travailler le weekend et les jours fériés, horaires décalés, rythme soutenu et stressant

**Emplois visés :** Commis (e) de cuisine, cuisinier (e), second de cuisine, employé (e) de restauration

## PUBLICS

Jeunes sans emploi de 16 à 26 ans non révolus et adultes demandeurs d'emploi voulant accéder à une première qualification ou améliorer leur qualification professionnelle, bénéficiaires d'un contrat d'accès à la qualification délivré par les prescripteurs.

## PRE-REQUIS

- Posséder le niveau d'enseignement général nécessaire à la préparation du CAP
- Motivation pour le métier et projet professionnel confirmé.

## CONTENUS

**Domaine professionnel :** production culinaire, pâtisserie, technologie professionnelle, sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social. Prévention Santé Environnement.

**Domaine généraux :** Français, Histoire géographie, mathématiques et sciences physique, anglais, initiation à l'informatique et techniques de recherche d'emploi.

**Validation :** attestation de formation et unités capitalisables

## DEROULEMENT DE LA FORMATION

Du 24/09/2012 au 26/06/2013– 1290 heures soit 800 en centre et 490 en entreprise

## CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats voient leur candidature évaluée sous la forme d'un test écrit (maths, français, anglais et technique) et d'un entretien individuel

## CONDITIONS PARTICULIERES

Ne pas présenter de contre-indication médicale

## LIEU ET MODALITE D'INSCRIPTIONS

NOM de la structure : Le CANA

Adresse : **514 chemin de la Madrague-Ville 13015 MARSEILLE**

☎ : **04.91.65.85.20**

📠 : **04.91.65.85.27**

E-mail : [formation@lecana.asso.fr](mailto:formation@lecana.asso.fr)

Personne à contacter : **Monsieur Madani BAZIZ**

**Informations collectives le matin à 9h00 précises suivant planning : les 16/07,19/07, 23/07,26/07,28/08,03/09 et 10/09.**

Puis accueil sans RDV tous les matins à 9 h et tous les après-midi à 13 h30 jusqu'au démarrage de la formation

Le bénéficiaire doit se présenter avec sa fiche de prescription formalisée

Métro Direction Bougainville (ligne 2)

Depuis Bougainville prendre le Bus N° 70, Arrêt piscine municipale