

TITRE PROFESSIONNEL (NIVEAU 3) CUISINIÈRE / CUISINIER

LES ATOUTS DU CENTRE

- Accompagnement personnalisé
- Réseau d'entreprises partenaires
- Intervenants professionnels
- Individualisation des parcours



6 MOIS

EN CONTINU



RENTRÉE :

Octobre

DÉLAIS D'ACCÈS :

- Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation
- Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

MODALITÉS DE RECRUTEMENT :

- Dossier de candidature
- Réunions d'informations collectives
- Entretien individuel et tests de recrutement

EN CONTINUE :

DURÉE:

- 14 semaines au CFA EC 72 - CFP et
- 10 semaines en stage
- 490 heures au CFA EC 72 - CFP et
- 350 heures en stages



COMPÉTENCES VISÉES :

- Faire preuves d'efficacité pour le nettoyage en respectant les règles d'hygiène
- Réaliser la mise en place journalière, tailler les légumes, habiller un poisson ou une viande, réaliser une sauce
- Conduire des techniques de fabrication (pâte brisée, sablée, feuilleté, levée, biscuit, génoise)
- Conduire des préparations (de fruits, légumes frais, viandes de boucherie, produits de la mer, volailles)
- Conduire des cuissons (vapeur, anglaise, griller, rôtir, rissoler, sauter, frire, mixte, sous vide)

TARIF :

- Prise en charge par l'opérateur de compétences, gratuité pour les alternants
- Prise en charge par le pôle emploi et / ou le conseil régional
- Devis personnalisé pour les personnes sans prise en charge

CONTENUS DE FORMATION :

- Travaux pratiques / Technique Appliquée
- Sciences appliquées / technologie professionnelle - Environnement Économique et Juridique
- Dossier professionnel
- Anglais professionnel
- Mathématiques contextualisées
- Technique de recherche d'emploi

POURSUITES D'ÉTUDE :

- Titre de niveau Bac Cheffe / Chef de cuisine en restauration collective
- CQP Cheffe / Chef gérant

DÉBOUCHÉS :

- Commise / Commis de cuisine
- Cheffe / Chef de partie

- Code RNCP : RNCP34095
- Intitulé exacte de la certification : CUISINIER
- Date en enregistrement de la certification : 5/6/2019
- Nom du certificateur : MINISTERE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L' INSERTION

PRÉREQUIS :

- Expérience dans le secteur d'activités souhaitée
- Mobilité, disponibilité
- Esprit d'équipe
- Sens de l'hygiène
- Bonne résistance physique

MÉTHODES MOBILISÉES :

- Cuisine pédagogique
- Mises en situation professionnelle
- Apport théorique

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- En Contrôle Continu et ponctuel en fin de Formation
- Épreuves finales du titre du ministère chargé de l'emploi
- Validation par blocs de compétences
- Certification partielle possible

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES :

- Référente handicap et social : Mme HUBERT
- Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

 mail : hubert.s@ets-stecatherine.fr
 tél : 02 43 39 14 72