

Formation qualifiante Titre professionnel Cuisinier(ère)

Formacode : 42752
Code ROME : G1602
N° de fiche : RNCP34095



Durée

11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Le responsable de site est à votre disposition pour accueillir, analyser la demande et la faisabilité du projet de formation et le cas échéant orienter les personnes en situation de handicap vers les partenaires et les structures compétentes.

Objectifs

Apprendre et maîtriser:

- Les 80 gestes de base de la cuisine
- Les 90 recettes du patrimoine culinaire français
- Utiliser correctement le matériel de service
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- **Valider le diplôme**

Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

Tarif formation

16€ HT de l'heure

Prise en charge financière

Financement pris en charge dans le cadre du Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC)

Dates de formation :

31 mai au 13 août 2021

31/05/2021 au 24/07/2021 : formation en centre
26/07/2021 au 13/08/2021 : stage en entreprise

Lieu de formation :

Maison de la Montagne du Massif des Vosges
2 rue des Boudières 88250 LA BRESSE

(Accès : SNCF Remiremont – La Bresse (arrêt La Bresse place du Champstel))

Contact : labresse@cme-formations.com

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste d'entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

Compétences transversales

- Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises

Bilan mi-parcours et fin de formation

- Bilan collectif
- Bilan individuel avec formulaire
- Evaluation de la recherche d'emploi et orientation vers des offres le cas échéant

Validation visée

Titre professionnel (niveau 3)

Equivalence

Non concernée

Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet www.cuisinodemploi.com pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle, d'une mallette de couteaux et d'un livre de référence le temps de la formation.

Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée: un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

Modalités de suivi et évaluation

- Suivi et évaluation tout au long de la formation en centre et en entreprise
- Réalisation d'un dossier professionnel
- Evaluation finale devant un jury de professionnels (mise en situation professionnelle et entretiens).
- Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires à l'issue du parcours de formation. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.
- Possibilité de validation partielle par blocs de compétences

Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

Débouchés

Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité, cuisinier

Réussite

Taux de validation du diplôme : **85%**

Taux de sorties positives: **92%**

Source: rapport d'activité 2019

Nos centres de formation

Paris : 3/7 rue Albert Marquet 75020 Paris (Accès : Métro *Maraîchers (I.9)* / Tram *Porte de Montreuil (T3B)* / Bus 26, 64 (*Pyrénées Bagnolet*), 501 (*Albert Marquet*)

Clichy-sous-Bois: 58 allée Auguste Geneviève 93390 Clichy-sous-Bois (Accès : RER B *Sevrans ou RER C gare de Gagny* / Bus 623 arrêt *Parc des sports de Livry Gargan*)

Champigny-sur-Marne : 1 avenue Danielle Casanova 94500 Champigny-sur-Marne (Accès : Gare RER E des *Boullereaux – Champigny* / Bus RATP *Joinville le pont RER ↔ Villiers sur marne RER*)

Grigny : 4 place Henri Barbusse 91350 Grigny (Accès : RER D *Grigny*)

Besançon : 4J chemin de Palente 25000 Besançon (Accès : Bus 7 arrêt *Grand Buisson*, Bus 11 arrêt *Collège Proudhon*, Tram (I.1) arrêt *Fort Benoît*)

Nice : PAL de Nice Saint Isidore 06200 Nice (Accès : Tram (ligne3) arrêt *Saint Isidore* / Bus L.53 arrêt *PAL*) / Train des Chemins de Fer de Provence, arrêt *Crémat Le PAL*)

Toulouse : MIN de Toulouse , 200 avenue des Etats-Unis 31000 Toulouse (Accès : Métro ligne B arrêt *La Vache*)

Marcq-en-Barœul : 14 rue Hector Berlioz 59700 Marcq-en-Barœul (Accès : Tramway *Lille direction Tourcoing* arrêt *Mairie Marcq-en-Barœul* / bus arrêt *Hôtel de Ville*)