

# 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

18€ HT de l'heure

## Prise en charge financière

Financement pris en charge dans le cadre du Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC) et du Contrat d'Aide et de Retour à l'Emploi Durable (CARED) de la Région Auvergne Rhône Alpes

## Dates de formation :

**14 mars au 27 mai 2022**

14/03/2022 au 06/05/2022 : formation en centre  
09/05/2022 au 27/05/2022 : stage en entreprise

## Lieu de formation :

**La Poste Valence Herriot**

Avenue du Président Herriot 26000 Valence

(accès : Gare SNCF de Valence-Ville accessible (à 10 mn) à pied, Bus C2 / C4 / 10 Arrêt Turin, Bus 06 / 08 / 23 Arrêt Valence Pôle Bus Quai B, Bus C5 Arrêt Préfecture)

Contact : [valence@cme-formations.com](mailto:valence@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](http://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*