

Titre Professionnel cuisinier

Formacode 42725 (restauration rapide) / 42752 (cuisine) / 42708 (cuisine collective)



Dates

Du 05/06/2023 au 30/11/2023
Du 25/09/2023 au 08/03/2024
Du 13/11/2023 au 26/04/2024

Lieu

26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte

Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 816h au total

536h en centre et 280h en entreprise

Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : CV et lettre de motivation

recrutement@ressourcesformation.fr

Référent handicap :

contact@ressourcesformation.fr

PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS

Pré requis

Avoir un niveau minimum classe de 3ème (collège)
Avoir subi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de la restauration ou avoir une 1ère expérience ou une connaissance du secteur à travers un stage ou une PMSP
Bonne résistance physique

Public

Demandeur d'emploi / salarié

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de réaliser des productions culinaires et d'assurer leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Avant la formation : test écrit et entretien individuel

Pendant la formation : exercices, mises en situation, travaux pratique

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client

PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Plateau technique, mises en situation, travaux pratiques, supports pédagogiques

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans le secteur de la restauration

PROGRAMME

Modules généraux

CCP1 Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
CCP2 Préparer cuire et dresser des plats au poste chaud
CCP3 Préparer cuire et dresser des desserts de restaurant

Modules professionnels

Techniques de préparation à l'emploi
Stage en entreprise

Modules transverses

Anglais, bureautique
Technologie de base, gestes et postures
Prévention santé environnement, risques professionnels
Sauveteur secouriste du travail (SST)

VALIDATION - DÉBOUCHÉS

Validation

Titre Professionnel cuisinier
Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

Débouchés

Cuisinier, commis de cuisine
Chef de partie

Poursuite d'études

Titre Professionnel chef de cuisine en restauration collective ou Titre Professionnel responsable d'unité de restauration collective

TARIF

Demandeurs d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Île-de-France

Salarié et autre public : devis et plan de formation établis sur demande

**72 apprenants formés par an
90% de satisfaction**

Visitez notre site web : www.ressourcesformation.fr

RF/PRFE/TP/COUSINIER/FICHETECHNIQUE/VMARS/2023