

## 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](http://www.ressourcesformation.fr)

[RF/PRFE/TP/COUSINIER/FICHETECHNIQUE/VMARS/2023](#)