

Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences afin de valider le Certificat de Qualification Professionnelle
- Accéder à l'emploi en obtenant une qualification reconnue

PRE REQUIS

- Projet de formation dans le domaine de la restauration validé
- Bonne résistance physique et nerveuse, grande disponibilité
- Niveau d'entrée minimum : Infra 3, Maîtriser les savoirs de base
- Une première expérience validant les conditions d'exercice du métier est souhaitable

MODALITES D'ACCES A LA FORMATION

- Compte Personnel de Formation, Contrat de sécurisation Professionnelle
- CPF de transition professionnelle
- Demandeur d'emploi : contactez réseau AIO (Pôle emploi, MEF, Mission Locale)

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Période d'intégration. Accueil : présentation des objectifs
- Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection, Garantir la sécurité alimentaire
- Réaliser les préparations culinaires de base
- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
- Préparer et cuire des plats au poste chaud
- Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance entre présentiel, formation à distance et périodes en entreprise
- Reconstitution et mise en situation professionnelle via notre restaurant pédagogique
- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives – Pédagogie différenciée, E-learning
- Etudes de cas, des travaux de groupe, des mises en situation et des analyses de pratiques

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation transversale et continue, livret d'alternance
- Mise en place des évaluations en lien avec le référentiel de certification
- Evaluation certificative

DATES OU DELAI D'ACCES A LA FORMATION

Entrées et Sorties permanentes

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

884 heures

609 heures en centre et 275 heures en entreprise,
à définir en fonction des acquis

CRITERES QUALITE

Taux de réussite aux examens par an :

NC

Taux de rupture ou d'abandon par an :

NC

Taux d'insertion professionnelle par an :

NC

Taux d'interruption en cours de formation : NC

Taux de poursuite d'étude : NC

TARIF ET FINANCEMENT

Prix de la prestation ou conditions tarifaires : 4 690 € finançable par le Conseil Régional Hauts de France pour les demandeurs d'emploi sous certaines Conditions. Pour autres financements nous consulter

Formacode : 42752

Eligible au CPF : Oui - **Code :** 131874

EQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

Equivalence : Certificats de compétences professionnelles, TP Cuisinier

Passerelles : CQP Cuisinier, Spécialisations culinaires

Suite de parcours possibles et débouchés : évolution vers les postes de cuisinier, chef de partie, second de cuisine

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : Qualification partielle, des certificats de compétences professionnelles, CCP

RECRUTEMENT

Informations collectives, tests de recrutements ou entretiens préalables :

- Information collective
- Identification des acquis
- Entretien individuel de conseil en formation
- Entretien individuel sur la représentation du métier et le projet de formation
- Tests de positionnement

LIEU DE FORMATION ET CONTACTS

INFREP OISE
6 rue de Setubal – Les Champs Dolents –
60000 BEAUVAIS
03 44 45 41 80

Horaires d'ouverture du centre :
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Responsable d'Agence : Karine BASZCZOWSKI

kbaszczowski@infrep.org

Coordnatrice pédagogique : Sophie DAVID

sdavid@infrep.org

Référent Handicap : Jackson SINTINA

jsintina.infrep@gmail.com

Renseignement et Inscription :

Clementine CAROUGE

infrep60@infrep.org

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Référent Handicap : Jackson SINTINA

Locaux adapté PMR

Personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour un RDV individuel

Date de mise à jour : 30/09/2021