

Titre Professionnel Cuisinier

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les compétences nécessaires pour organiser et tenir son poste de travail
- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud et les desserts

PRE REQUIS

- Niveau de qualification minimum requis : 3ème, Niveau V bis
- Aptitudes requises : Bonne résistance physique et nerveuse et disponibilité
- Pas de contre-indication aux métiers de la restauration

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

- Mise en œuvre des techniques de base cuissons au poste entrée
- Confection et dressage entrées froides et chaudes
- Mise en œuvre des techniques de base au poste chaud et des procédés de cuisson adaptés
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance entre présentiel 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

1120 heures

770 heures en centre et 350 heures de stage en entreprise

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 : Finçable dans le cadre du PRF hauts de France pour les demandeurs d'emploi, sous réserve d'éligibilité. Pour autres financements nous consulter

Formacode : 42752

Éligible au CPF : Oui - **Code :** 244763

EQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

Equivalence : Titre à finalité professionnelle commis de cuisine, CAP 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 : 3 blocs validables

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

Coordinatrice 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 adaptés PMR

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

Date de mise à jour : 30/09/2021