



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, Elearning
- Études de cas, des travaux de groupe, des mises en situation et des analyses de pratique

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

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

884 heures

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

DATES OU DELAI D'ACCES ET LIEUX DE LA FORMATION

Session : du 06/12/2021 au 17/07/2022 ()

Délai d'accès :

Système d'entrées et sorties permanentes. Le délai d'accès à la formation dépend de la programmation et des places disponibles

CRITERES QUALITE

Nombre de bénéficiaires par an : 12

Taux de réussite aux examens par an : 70 %

Taux de satisfaction des stagiaires par an : 91 %

Taux de rupture ou d'abandon par an : 10 %

Taux d'insertion professionnelle par an :
• A 3 mois : 55 %
• A 6 mois : 65 %

TARIF ET FINANCEMENT

Prix de la prestation ou conditions tarifaires : 4690 € finançable par le conseil régional Hauts de France pour les demandeurs d'emploi sous certaines conditions

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 Débouché : 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

SAINT-QUENTIN

Horaires d'ouverture du centre :
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h40

L'adresse de l'agence de l'INFREP Saint Quentin :

2 rue de la chaussée romaine 02100 SAINT-QUENTIN

Responsable de formation : Sylvain Benaissa

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Référente Handicap : Nathalie DEMAIN

Date de mise à jour : 29 / 09 / 2021