



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

- Information collective déclinée en: • Tests • Entretiens individuels

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Mise en oeuvre des techniques de base cuissons au poste entrée
- Confection et dressage entrées froides et chaudes
- Mise en oeuvre 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

- Méthodes pédagogiques actives et démonstratives, Cuisine et restaurant pédagogique
- Pédagogie différenciée et e-learning

MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- Evaluation de satisfaction en fin de formation et ECF
- Titre professionnel Cuisinier ou CCP de niveau 3

DUREE TOTALE DE LA FORMATION

1120 heures

770 heures en centre et 350 heures de stage en entreprise

DATES OU DELAI D'ACCES ET LIEUX DE LA FORMATION

Session : du 04 novembre 2021 au 11 décembre 2022 ()

Délai d'accès :

4 semaines, entrées différées possibles

CRITERES QUALITE

Nombre de bénéficiaires par an : 12

Taux de réussite aux examens par an : 85 %

Taux de satisfaction des stagiaires par an : 95 %

Taux de rupture ou d'abandon par an : 25 %

Taux d'insertion professionnelle par an :
• A 3 mois : 45 %
• A 6 mois : 65 %

TARIF ET FINANCEMENT

Prix de la prestation ou conditions tarifaires : Le prix de la prestation sera définie en fonction de la durée du parcours de formation

Formacode : 42752

Eligible au CPF : Oui - Code : 244763



EQUIVALENCES, PASSERELLES ET SUITE DE PARCOURS POSSIBLES

Equivalence : Titre à finalité professionnelle commis de cuisine , CAP cuisinier

Passerelles : NC

Suite de parcours possibles et Débouché : spécialisation culinaire

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétence : Oui 3 blocs validables

RECRUTEMENT

Informations collectives, tests de recrutements ou entretiens préalables :

Information collective
Test de positionnement
Entretien de motivation
Pour plus d'information contacter l'organisme de formation

LIEU DE FORMATION ET CONTACTS

SAINT-QUENTIN

Horaires d'ouverture du centre :
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30
Pour plus d'information contacter l'organisme de formation

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

Locaux accessibles PMR
Contact référente handicap : Nathalie DEMAÏN 03.23.67.02.44

Date de mise à jour : 29 / 09 / 2021