

La formation est cofinancée par le Fonds Social Européen dans le cadre de l'Investissement Territorial Intégré



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du Programme Opérationnel Régional « 2024 : Toutes Championnes,



TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER (E) RNCP 34095 - ROME G1602 Attestation HACCP

Permis B financé

Chèque interservices 5€ par jour

Public :

Demandeurs d'emploi souhaitant acquérir les compétences nécessaires pour occuper un poste de cuisinier(e).

Prérequis :

Niveau 3ème de collège

Disponibilité et adaptabilité

Résistance physique et aucune contre- indication médicale

Sens du travail en équipe

Dates prévisionnelles :

Promotion, remobilisation : Du 17 au 21 Mai 2021

Formation : Du 25 Mai au 08 Octobre 2021

Il n'y aura pas de cours du 01 au 15 août 2021

Durée et horaires :

515 h en centre pour la partie théorique et pratique

105 h en entreprise

Lieux de formation :

Sur le territoire de Plaine Commune

A la suite de la formation, le candidat pourra prétendre à un CAP en alternance au CFA des Chefs le CEPROC, pour la discipline de son choix : Pâtisserie, Boulangerie, Charcuterie ;

Sally.benhamdine@plainecommune.fr

La formation est cofinancée par le Fonds Social Européen dans le cadre de l'Investissement Territorial Intégré



Plaine Commun
Le PUE
Tout va bien... ensemble et travail!



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Région
Île de France



Ce projet est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du Programme Opérationnel Régional « 2024 : Toutes Championnes,

PROGRAMME DE FORMATION

Objectifs : L'objectif est d'assurer la maîtrise des techniques de base, indispensables et décisives pour la qualité de la production culinaire telles que :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Contenu :

- Module 1 : Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- Module 2 : Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
- Module 3 : Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- Module 4 : Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
- Module 5 : Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- Module 6 : Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.
- Module 7 : Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
- Module 8 : Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.
- Module 9 : Réceptionner et stocker les marchandises
- Module 10 : Méthode HACCP
- Module 11 : Accompagnement à l'emploi, TRE

Méthodes mobilisés : Pédagogie participative- cours théoriques, mise en pratique lors des plateaux techniques et période d'application en entreprise (stage)

Evaluations : En cours de formation et en entreprise

Validations :

- Titre Professionnel de Cuisinier niveau 3 (possibilité de valider un ou des blocs de compétences)
- Attestation HACCP
- Attestation des acquis de formation

Indicateurs de résultats :

98% de réussite au TP

78% en emploi dans les 3 mois après la fin de la formation

Débouchés: - Aide cuisinier, Commis de cuisine, Cuisinier