

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

■ Lieu de formation :

CENTRE DE FORMATION OGE C JEANNE D'ARC
dénomination " AULN'AREP "

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE-AYMERIES

☎ : 03-27-53-62-72 - Fax : 03-27-53-62-79 - ✉ : direction.cfaarep@inst-jasc.fr



■ Définition du poste / Objectifs professionnels :

Le Cuisinier travaille aussi bien en restauration collective que traditionnelle, voire dans une cuisine centrale ou un laboratoire de fabrication réalisant des milliers de repas. Il prépare les plats, en assure la disposition pour le service ; entretient son poste de travail ; respecte les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité.

■ Objectifs de la formation :

- 1) Obtention du TITRE PROFESSIONNEL CUISINE
- 2) Insertion Professionnelle

■ Public visé et Conditions d'admission :

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). Accueil de demandeurs d'emploi, jeunes ou adultes, hommes ou femmes.

Une bonne condition physique générale et une hygiène de vie irréprochable sont nécessaires pour devenir "cuisinier (e)". Notons que cette formation et profession oblige parfois l'employé(e) à finir son service à des heures tardives.

La disponibilité, la mobilité et l'adaptabilité sont trois éléments nécessaires pour réussir dans cette voie.

Accès à la formation : Dossier de candidature, évaluations, entretien individuel. Possibilité d'intégration dans la formation sous 10 jours à compter de la demande.

■ Dates et durée de la formation : début novembre jusqu'à début juillet de l'année suivante

910 Heures : 770 Heures en centre - 140 Heures en entreprise

■ Contenu de la formation : 770 Heures

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes (sciences appliquées, technologie)	210 H
Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud (gestion des stocks)	210 H
Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant (sciences appliquées, technologie)	210 H
Dossier professionnel (anglais)	140H

La formation se compose de 3 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Module 1. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- Mettre en œuvre et réaliser les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

Module 2. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Mettre en œuvre et réaliser les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

Module 3. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) en restauration collective et/ ou le Guide des bonnes pratiques hygiène (GBPH) en restauration traditionnelle.

Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche écocitoyenne.

Réaliser les opérations de prétraitement en préservant la qualité sanitaire des produits.

■ Alternance : 140 heures de stage en entreprise (environ 4 semaines) avec durant ces périodes :

- ⇒ Identification d'un tuteur en entreprise
- ⇒ Repérage et connaissance du poste de travail
- ⇒ Définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise
- ⇒ Evaluation et compte-rendu de la période
- ⇒ Coordination et restitution à l'organisme de formation

F
O
R
M
A
T
I
O
N

■ **Tarif** : 3 000€

■ **Nombre minimum de stagiaires par session** : 10 **Nombre maximum de stagiaires par session** : 16

■ **Modalités pédagogiques** : cours collectif – mise en situation professionnelle

■ **Modalités d'évaluation des atteintes des objectifs de la formation** : contrôle continu et épreuve à blanc au cours de la formation

■ **Validation - Formalisation à l'issue de la formation** : Validation totale si acquisition des trois modules. Validation partielle des modules possible. Délivrance d'une attestation de fin de formation. Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère du Travail

■ **Suite de parcours** :

Ce Titre Professionnel est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC).

Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en Bac Pro.

Exemples de formations poursuivies :

- MC Employé traiteur
- Bac pro Boucher charcutier traiteur
- CAP et BP Boucher
- CAP et BP Boulanger
- CAP Pâtissier
- BP Charcutier-traiteur

Les débouchés sur le marché du travail : consulter par exemple le site www.top-metiers.fr

■ **Accessibilité** :

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats.

■ **Renseignements** :

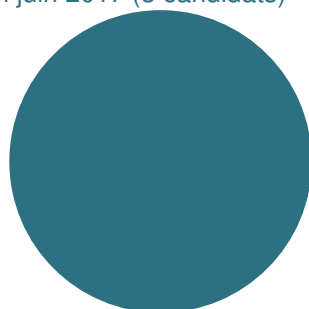
Directeur : **José LOUGUET**

Responsable administratif et pédagogique : **Sophie MARELLE**

Secrétariat : **Nathalie DEBRUYNE**

■ **Résultats de la dernière session de formation** :

Chiffres session juin 2017 (3 candidats)



100 %
DE RÉUSSITE
AUX EXAMENS

67 %
D'ACCÈS A
L'EMPLOI
DANS LES SIX MOIS