

## TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER (H/F)

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### NIVEAU

Niveau de sortie : niveau V (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### NATURE DE LA VALIDATION

Validation de la formation : titre professionnel

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée en centre : 413 heures

Durée en entreprise : 399 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Du 11/06/2019 au 20/12/2019.

### LIEUX DE FORMATION

GMTE93

Dugny - Lycée François Rabelais

1 rue François Rabelais

93440 Dugny

gmte93@ac-creteil.fr

Tél : 06 30 88 82 21

### CONTACT

Elisabeth De Melo

gmte93.dugny@ac-creteil.fr

### TARIFS

Prix tarif public maximum : 13,00 € de l'heure.

### OBJECTIFS

Le titulaire du Titre Professionnel Cuisinier occupe un poste dans tous types de cuisines.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

### PRE-REQUIS

Positionnement : réglementaire.

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre-indication médicale

Sens du travail en équipe

Niveau d'entrée : niveau V bis (préqualification)

### MODALITES DE RECRUTEMENT

Inscriptions du 29/03/2019 au 31/05/2019 au Dugny - Lycée François Rabelais à Dugny.

Candidatures à transmettre à l'adresse mail iponi@gmte93.fr

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

### CONTENUS

#### DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
- ▶ CCP 2 : Préparer et cuire des plats au poste chaud
- ▶ CCP 3 : Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de liaison froide et chaude
- ▶ CCP 4 : Élaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant

#### DOMAINES TRANSVERSAUX

- ▶ Communiquer en anglais dans son environnement professionnel
- ▶ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité dans une pratique professionnelle durable
- ▶ Accompagnement à la recherche de stage en entreprise
- ▶ Module d'accompagnement vers l'emploi (\*)
- ▶ Accompagnement individualisé du stagiaire

(\*) pour les demandeurs d'emploi uniquement

PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL