

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

PUBLIC VISÉ

Demandeur d'emploi

LE + DE LA FORMATION

Conventionnement Pôle Emploi

DUREE

Durée de formation : 948 heures

Durée en entreprise : 210 heures

Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 28/02/2024 au 20/11/2024.

LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en
situation de handicap

CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr

[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :

Tarif heure stagiaire : 13,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :

Prise en charge demandeur
d'emploi possible

CODES

NSF : 221

RNCP : 34095

CERTIFINFO : 106425

Formacode : 42752

Code Rome : G1602

OBJECTIFS

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information collective, tests et entretien.

Inscriptions du 12/12/2023 au 28/02/2024 au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en centre en groupe, face à face, individualisation et stage en entreprise

CONTENUS

BLOC 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes :

▶ Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées

▶ Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

BLOC 2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud :

▶ Mettre en œuvre 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

BLOC 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

Module de remise à niveau :

▶ Communication professionnelle

▶ Compétences comportementales

▶ Compétences opératoires et technique

▶ Compétences digitales

Module Préparation du dossier professionnel :

▶ Encadrement, méthodologie et aide à la rédaction du dossier professionnel

Module Pratiquer une langue vivante étrangère : Anglais :

▶ Comprendre un texte

▶ S'exprimer à l'écrit et à l'oral

▶ Comprendre un interlocuteur à l'oral

Module prévention des risques professionnels :

▶ Maîtriser l'ergonomie au poste de travail dans le cadre des préventions des risques liés au travail

▶ Connaître le rôle et les missions des différents acteurs

▶ Connaître les principaux dangers et risques en matière de prévention des risques professionnels

▶ Appliquer ou faire appliquer les documents et plans répertoriés dans les risques majeurs ou professionnels conformément à la réglementation en vigueur

Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

MODALITES D'EVALUATION

▶ Tout au long du parcours, dossier professionnel et examen final en présence d'un jury seul habilité à délivrer la certification

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 03/05/2019
- ▶ Nom du certificateur : MINISTÈRE DU TRAVAIL DU PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION
- ▶ titre professionnel niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Insertion professionnelle - VAE – Bac Pro / Bac technologique / Mention complémentaire

Secteurs d'activités :

Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie. Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

Type d'emplois accessibles :

Cuisinier, Commis de cuisine, Chef de partie