

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER (H/F)

PUBLIC VISÉ

Tout public
VAE
Individuels payants
Projet de transition professionnelle
Prise en charge demandeur d'emploi possible

LE + DE LA FORMATION

Nombreuses perspectives d'emploi

DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.
Durée de formation : 420 heures
Durée en entreprise : 455 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 21/11/2022 au 21/04/2023.

LIEUX DE FORMATION

Greta Seine-et-Marne
Lycée Léonard de VINCI
2 bis Rue Édouard Branly
77000 Melun

CONTACT

Greta Seine-et-Marne
Meryem Lestal
Tél : 01 84 86 06 52
greta77@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :
Laurent VALLEIX
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Prix tarif public maximum :
Forfait parcours mixte : 15,00 €.
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

Type de financement :
Projet de transition professionnelle
Eligible CPF n°13122

CODES

NSF : 221
Formacode : 42752

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

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)
Aucune contre-indication médicale
Sens du travail en équipe
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

infocoll, entretien, tests de positionnement.
Inscriptions du 13/06/2022 au 14/11/2022 au Lycée Léonard de VINCI à Melun.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Evaluations formatives tout au long du parcours.
Certification possible par module CCP.
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

- ▶ 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

VALIDATION

- ▶ Certification Titre professionnel Cuisinier ou bloc de compétences niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Poursuite de parcours sur niveau IV ou emploi direct



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Code Rome : G1602



développement durable
des établissements publics
et entreprises publiques



CHARTRE
DIVERSITÉ



Région
Île-de-France