

# Formation qualifiante Titre professionnel Cuisinier(ère)

Formacode : 42752  
Code ROME : G1602  
N° de fiche : RNCP34095



## Durée

### 11 semaines de formation

- **280 heures** en centre de formation
- **105 heures** de stage en entreprise

Intensité horaire journalière : **7 heures**

## Pour qui ?

- Demandeurs d'emploi
- Allocataires du RSA et des minimas sociaux
- Personnes sous main de justice
- Réfugiés statutaires

*Formation accessible aux personnes en situation de handicap.*

## Objectifs

Apprendre et maîtriser:

- Les 80 gestes de base de la cuisine
- Les 90 recettes du patrimoine culinaire français
- Utiliser correctement le matériel de service
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- **Valider le diplôme**

## Pré-requis

- Motivation
- Cohérence du projet professionnel
- Maîtrise de la langue française et des 4 grandes opérations mathématiques de base

## Financement de la formation

Financement de la formation entièrement pris en charge pour les bénéficiaires

## Dates de formation :

**8 mars 2021 au 21 mai 2021**

08/03/2021 au 30/04/2021: formation en centre

03/05/2021 au 21/05/2021: stage en entreprise

## Lieu de formation :

15 rue Salita 66200 Elne (ancien collège Paul Langevin)

Contact : [elne@cme-formations.com](mailto:elne@cme-formations.com)

### **Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes**

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

### **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

### **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**

- Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises

### **Bilan mi-parcours et fin de formation**

- Bilan collectif
- Bilan individuel avec formulaire
- Evaluation de la recherche d'emploi et orientation vers des offres le cas échéant

## Validation visée

Titre professionnel (niveau 3)

## Modalités de sélection des candidats

Les candidatures sont à envoyer directement via notre site internet [www.cuisinodemploi.com](http://www.cuisinodemploi.com) pastille « déposer ma candidature ». Il vous faudra renseigner votre numéro de demandeur d'emploi et télécharger CV et lettre de motivation.

Si votre candidature est retenue, vous serez convoqué.e à un entretien de sélection avec un jury.

## Modalités pédagogiques

- Formation **100% en présentiel**
- Apprentissage par la **pratique et la mise en situation professionnelle**
- Suivi (contrôle des présences et livret de suivi individuel)
- Mise à disposition de chaque stagiaire d'une tenue professionnelle, d'une mallette de couteaux et d'un livre de référence le temps de la formation.

## Moyens techniques et encadrement

Toutes nos écoles disposent de plateaux techniques équipés, vestiaires, salles de restaurant équipées, accès Wifi.

Equipe pédagogique mobilisée: un formateur expert professionnel du métier formé à notre modèle pédagogique, un intervenant extérieur (posture, savoir-être), un responsable de site.

## Modalités de suivi et évaluation

- Suivi et évaluation tout au long de la formation en centre et en entreprise
- Réalisation d'un dossier professionnel
- Evaluation finale devant un jury de professionnels (mise en situation professionnelle et entretiens).
- Une attestation individuelle de formation est délivrée aux stagiaires à l'issue du parcours de formation. Un questionnaire de satisfaction est également envoyé afin d'évaluer la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités de la formation.
- Possibilité de validation partielle par blocs de compétences

## Suite du parcours

Possibilité de passer le CAP en candidat libre

## Débouchés

Commis de cuisine, commis de cuisine de collectivité, cuisinier

## Réussite

Taux de validation du diplôme : **86%**

Taux de sorties positives: **94%**

*Source: rapport d'activité 2019*