

Titre Professionnel Cuisinier



OBJECTIFS-EMPLOIS VISÉS

OBJECTIFS

- Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Cuisinier(ère) et valider le Titre Professionnel de niveau V (équivalent à un CAP ou à un BEP).

EMPLOIS VISÉS

- Cuisinier(e) en restaurant, en café bar brasserie,
- Employé(e) polyvalent en restauration collective,
- Employé(e) en boulangerie,
- etc.

ORGANISATION

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Formation du **02/10/2017** au **07/05/2018** à l'**AFEC de Romorantin**

Durée : 8 mois maximum (dont 13 semaines en entreprise)

Rythme : 35 heures par semaine 9h/12h30 – 13h30/17h

Lieu de la formation : Maison de l'Emploi de Romorantin

Dates réunions d'information collective à la Maison de l'Emploi :

- le 15/09/2017 à 9h
- le 25/09/2017 à 14h

PUBLIC VISÉ – PRE-REQUIS

- Tout public, niveau 3ème,
- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs.
- Supporter la station debout, avoir une bonne résistance physique.

Tests et entretien de motivation.

NOS ATOUTS :

- Une aide à la recherche d'entreprise
- Un suivi régulier lors des stages
- Des formateurs issus du monde professionnel

PROGRAMME

CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

- Effectuer la mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées
- Elaborer et dresser des hors-d'œuvre et des entrées

CCP 2 : Préparer et cuire des plats au poste chaud

- Effectuer la mise en place du poste chaud
- Maîtriser les différents types de cuisson
- Dresser et envoi au poste chaud

CCP 3 : Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

- Effectuer la mise en place au poste pâtisserie
- Assembler et dresser des desserts de restaurant

CCP 4 : Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

- Effectuer la mise en place, les cuissons et la distribution en production culinaire de masse
- Conditionner les productions culinaires en liaison froide
- Remettre en température des plats cuisinés à l'avance

Législation et démarche **HACCP** en matière de sécurité alimentaire

Anglais professionnel

Accompagnement et **préparation** à la **certification**

Sensibilisation aux principes de **développement durable**

Module de **Techniques de Recherche d'Emploi**

FINANCEMENT

«Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre-Val de Loire » « Cette opération est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen »

Possibilité d'intégrer des salariés en poste qui souhaitent se professionnaliser sur des modules de formation (plan de formation, CPF, etc..)

Possibilité d'intégrer des demandeurs d'emploi via une AFPR ou une POE.

Le Financement de la formation est soumis au respect de certaines conditions ainsi qu'à un accord préalable du ou des financeurs – Nous consulter.