

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

PUBLIC VISÉ

Tout public
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
Réfèrent 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
Formacode : 42752
Code Rome : G1602

OBJECTIFS

A l'issue de la formation le demandeur d'emploi pourra :

- réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- mettre en œuvre une organisation rationnelle de son travail et appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie
- préparer et cuisiner des mets en associant les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts
- intervenir lors de la finition des productions en contrôler leur qualité
- dresser les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations.

PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi.
Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques.

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)

VALIDATION

- ▶ Titre professionnel cuisinier niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

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