

Titre Professionnel CUISINIER(ère)

Métiers de la Restauration / Certifications éligibles CPF

CONTEXTE

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile.

Suivant le type de restauration, le (la) cuisinier(ère) est en contact direct avec la clientèle. Un premier niveau d'une langue étrangère peut être exigé par l'établissement.

OBJECTIFS

Mettre en œuvre des techniques de production en respectant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur

- Elaborer des mets ou des repas en appliquant des techniques professionnelles et
- Valider l'un des diplômes suivants :
- Titre Professionnel (T.P.) Cuisinier(ère)

PUBLIC CONCERNE

Tout public, jeune ou adulte, salarié ou demandeur d'emploi, Niveau 5 ou supérieur

CONTENU

- Pratique professionnelle en centre et en entreprise
- Technologie de cuisine
- Hygiène, sécurité et sciences appliquées
- Connaissances de l'environnement professionnel et juridique
- Anglais professionnel à l'oral

OUTILS / METHODES

[Méthode pédagogique](#)

Moyens matériels

Pour remplir sa mission, le Secteur Restauration de Cap Formation dispose de :

- Une cuisine pédagogique, aux normes, équipées en matériel professionnel, pouvant accueillir 12 stagiaires et alimentant un restaurant d'application ouvert au public
- Des salles de formation avec les matériels pédagogiques nécessaires aux enseignements généraux et professionnels
- Une zone de formation multimédia équipée de 12 micro-ordinateurs en réseau (Internet, Logiciels courants, Logiciels spécifiques...) permettent de fournir aux apprenants qui le souhaitent une initiation ou un perfectionnement dans les domaines de la bureautique et l'accès à Internet pour effectuer des recherches d'emploi.
- Une plateforme numérique de ressources et d'écriture personnelle, accessible en ligne, pour alimenter la rédaction des dossiers (Technologie et DSPP)
- Un centre de ressources permettant aux stagiaires d'alimenter leur dossier de technologie.

PRE-REQUIS

- Niveau scolaire 3ème minimum
- Projet confirmé par une expérience dans le métier visé
- Forte motivation pour le travail dans un secteur exigeant

Titre Professionnel CUISINIER(ère)

Métiers de la Restauration / Certifications éligibles CPF

CONDITIONS D'EXERCICE

Caractéristiques spécifiques du métier :

- Horaires décalés
- Travail les dimanches et jours fériés
- Activités à rythmes irréguliers ("coup de feu")
- Obligation du port d'une tenue professionnelle

Aptitude physique :

- Bonne résistance à la station debout et au stress

VALIDATION

- Titre Professionnel (T.P.) Cuisinier(ère) du Ministère chargé de l'Emploi : examen ponctuel sur notre site de formation
- Certificat de Qualification Professionnel (C.Q.P.) Commis de cuisine : contrôle continu en alternance (Contrats de Professionnalisation uniquement)
- Certificat Aptitude Professionnelle : C.A.P. Cuisine du Ministère de l'Education Nationale (sur demande uniquement)

INTERVENANTS

Une équipe de professionnels de la formation pour adultes (tous d'anciens techniciens de la restauration traditionnelle et collective)

DUREE

Individualisée

TARIF

Sur demande et consulter la rubrique

CALENDRIER

Sur demande

CONTACT

Téléphonez au : 02 28 44 32 29 ou 02 28 44 32 14

FINANCEMENT

[Congé Individuel de Formation - Contrat de Professionnalisation](#)
[Période de Professionnalisation](#)

+

Formations conventionnées par la Région des Pays de Loire et Pôle Emploi

- Durée maximum : de 6 à 8 mois dont 8 à 14 semaines de formation en entreprise
- Validation : TP Cuisinier(ère)
- Rémunération : oui, suivant le statut (Pôle Emploi ou Région des Pays de la Loire)
- Dates d'ouverture des stages : de septembre 2016 à juin 2017

- Entrées échelonnées :
septembre 2016 : Recrutements en cours
novembre 2016 : Recrutements prévus en septembre

- Durée de formation : Total 1 015 h (Centre 665 h - Entreprise 350 h)

- Validations prévues en avril ou juin 2017 (nous consulter)

[ACCES DIRECT à la Fiche Titre du Ministère Chargé de l'Emploi](#)

[ACCES DIRECT à la fiche COP du FAFIH](#)