

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

PUBLIC VISÉ

Tout public
Demandeur d'emploi

LE + DE LA FORMATION

Conventionnement Pôle Emploi

DUREE

Durée en centre : 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

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.

POSITIONNEMENT

pédagogique

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