

• L'espace partagé  
• de cuisine  
• et de pâtisserie



## Cuisinier

Formation certifiante

FORMATION ÉLIGIBLE À

**MON  
COMPTE  
FORMATION**



### Dates :

Du 15/04/2024 au 12/07/2024  
455 heures réparties sur 4 mois dont  
175 heures en milieu professionnel.



### Tarif :

6 150 € (exonéré de TVA).



### Nombre de places :

12 (fin des inscriptions au 10/04/2024).



### Certification visée :

Titre Professionnel de niveau 3 délivré par  
le Ministère du Travail.



### Prérequis :

Maitriser le socle commun de compétences.



### Public Concerné :

Personne en recherche d'emploi et/ou  
reconversion professionnelle.



## LE MÉTIER

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure la présentation et l'envoi dans le but de satisfaire la clientèle tout en respectant les règles d'hygiène. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.



### Accès à la formation :

Nous mettons tout en oeuvre pour vous répondre dans les meilleurs délais.

Un entretien de positionnement nous permettra de vous proposer un parcours répondant à vos besoins.

Les pré-requis seront validés en effectuant des tests, ou par diplôme équivalent.

Un bulletin d'inscription sera également à remplir.

## CONTACT

☎ 06 33 50 58 86

✉ [contact@cuisinepartagee.fr](mailto:contact@cuisinepartagee.fr)

🏠 ZA Chemin de la Plaine 87220 Boisseuil

👤 Responsable formation : JL PRADEAU

# PROGRAMME

## 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.

## 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.

## 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.

## 4. Appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire :

Application des 5 M, mise en place PND, méthode HACCP.

### Le plus de la formation :

Rechercher un emploi (C.V., lettre de motivation, valorisation de son image).

## MODALITÉS DE SUIVI, D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Chaque participant signera par demi-journée une feuille d'émargement, également signée par le formateur.
- Évaluation en Cours de Formation (ECF 1, 2 et 3), Présentation au Titre Professionnel ou à un des deux CCP sur le plateau technique de certification devant un jury habilité par la DREETS.

### Modalités de la formation :

Cette formation est réalisée en présentiel et comprend des périodes de stages en entreprises.

### Méthodes pédagogiques mobilisées :

- Alternance de mises en situations pratiques et d'apports théoriques
- Méthode active
- Méthode démonstrative
- Période stages en entreprises

### Les passerelles possibles :

Poursuite possible vers un Bac Professionnel Cuisine, des mentions complémentaires Cuisinier en desserts de restaurant ou Art de la cuisine allégée ou un Titre Professionnel Chef de cuisine en restauration collective.



Etablissement recevant du public PMR.

En fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.

