



TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise. Le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. Il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Il contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range. Il effectue ces opérations en appliquant les règles d'hygiène et respecte les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité.



Public visé

- Demandeurs d'emploi : Avoir plus de 16 ans et être inscrit à Pôle Emploi – avoir un projet professionnel validé
- Salarié en Formation Continue
- Salarié assurant une fonction de cuisinier ou aide cuisinier dans une structure du secteur public ou privé
- Toute personne ayant un projet de reconversion professionnelle



Durée

Cette formation est réalisée en alternance Centre/Entreprise :

- 860 heures sur 6 mois – Alternance 560 heures en centre de formation et 300 heures en entreprise (2 périodes)
- En formation continue : Cette durée peut varier en fonction du profil du candidat.



Contacts

Vous êtes demandeurs d'emploi
Sabine TOMASZEWSKI
stomaszewski@mdf86.net
05 49 37 80 90

Vous êtes salariés ou en reconversion :
Honorine ROULEAU
hrouleau@mdf86.net
05 49 37 44 59

www.poitiers.cci.fr

Voie d'accès : Alternance Formation continue Demandeurs d'emploi VAE

Pré-requis

- Bonne maîtrise des savoirs de base : lire, écrire, compter.

Conditions d'inscription

Pour la formation continue :

- La formation doit être validée en amont par votre entreprise

Pour les demandeurs d'emploi :

- Être inscrit à Pôle Emploi.
- Avoir une prescription de Pôle Emploi, Mission Locale, CAP Emploi, CIDFF, SIAE, VEI

Personne ayant un projet de reconversion professionnelle

- Avoir un financement associé

Activités professionnelles en entreprise

Sous l'autorité d'un responsable en cuisine qualifié :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes, des plats au poste chaud et des desserts de restaurant
- Approvisionner, stocker, organiser le travail et la production
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Communiquer en respectant les usages de la profession



TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER



Validation

Titre Professionnel de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP). Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail.

Code RNCP : 34095

Eligible en CPF :

oui non

Le Titre Professionnel Cuisinier se compose de trois activités types, chacune comporte les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un certificat de compétences professionnelles (CCP). Possibilité d'obtenir, en qualification partielle, des certificats de compétences professionnelles (CCP)



Coût de la formation

Demandeur d'emploi : formation financée par la Région Nouvelle Aquitaine dans le cadre du dispositif H.S.P.

Salarié, personne en reconversion : nous consulter



Lieu de la formation

Site de Poitiers

Maison de la Formation
ZI de la République - 120 rue du Porteau
86000 Poitiers



Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap.

Pour connaître la faisabilité de votre

projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@mdf86.net

Programme et contenu

CCP - 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.

CCP - 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.

CCP - 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.

Compétences transversales à toutes les activités :

- Utiliser l'anglais pour communiquer avec les collègues ou la clientèle.
- Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire – Tri des déchets.
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au travail – Appliquer les procédures de sécurité alimentaire – HACCP.
- Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises.

Nos points forts

- Notre expertise dans les métiers du secteur Café Hôtel Restaurant Tourisme Loisirs depuis plus de 30 ans
- Plateaux techniques cuisines et pâtisseries pour les mises en situations professionnelles
- Une équipe pédagogique constituée de professionnels
- Une équipe à votre disposition pour votre recherche d'entreprises
- Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance tripartite Centre de formation / entreprise formatrice / apprenant

Poursuite d'études

- Suite à cette formation, des passerelles sont possibles pour une poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le secteur.

Débouchés professionnels

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Restauration traditionnelle / Restauration collective



CCI VIENNE FORMATION

120, rue du Porteau BP 495 - 86012 POITIERS Cedex
Tél : 05 49 37 44 50 E-mail : cciv.formation@mdf86.net
N° déclaration d'activité : 54860109086



www.poitiers.cci.fr/formation

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE

Siège social : 7 Avenue du Tour de France
CS 50146 Chasseneuil - 86961 Futuroscope Cedex
Tél : 05 49 60 98 00
SIRET 18860003500144