



CFC APPRENTIS D'AUTEUIL MARSEILLE

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER(E) (RNCP niv III)

Descriptif : La formation vise à maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de **Cuisinier(ère)** et valider le **Titre Professionnel** de niveau 3 (équivalent à un CAP ou à un BEP). Certification professionnelle délivrée par le Ministère du Travail.

Public

Tout public demandeur d'emploi, ne relevant plus du système scolaire inscrit à ID'INTERIM

Dates

Entrée et sortie permanente / Recrutement toute l'année

Prérequis

Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs

Modalités d'accès

Inscrit à ID'INTERIM

Avoir un CDPI ou CIPI

Sur une ½ journée : information collective, test de positionnement et entretien de motivation individuel

Dates des informations collectives : Toute l'année

Délais d'accès :

La réponse sera donnée par téléphone, 48h après le test de positionnement et l'entretien de motivation.

Objectifs

- ✓ Maîtrise des compétences nécessaires à l'exercice des métiers de la restauration
- Code(s) NSF : 221t : Cuisine / Code ROME : G1602 - Personnel de cuisine
- ✓ Validation des blocs de compétences pour l'obtention du titre professionnel de niveau III, composé de 3 CCP :
 - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
 - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Programme de la formation

Le programme de formation est structuré en 3 activités types, correspondant chacune à un Certificat de Compétences Professionnelles, conformément au référentiel. Chaque activité type est composée d'un ou plusieurs modules, organisés en séquences. Chaque séquence se conclut par une étude de cas.

Période d'intégration : Durée 1 semaine.

Activité 1 :

Module 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

Activité 2 :

Module 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.

Activité 3 :

Module 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.

En complément de la formation

- Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire (traité en transversal sur les 3 CCP)
- Accompagnement et préparation à la certification
- Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé
- Module de Techniques de Recherche d'Emploi

Méthodes mobilisées

Modalités pédagogiques utilisées :

Face-à face pédagogique
Mise en situation réelle dans un restaurant
Restaurant pédagogique

Moyens et outils utilisés :

- Le CFC est équipée d'une cuisine pédagogique
- Pédagogie active
- Salle équipée : vidéo projecteur, ordinateurs, casques.

Modalités d'évaluations

En cours de formation :

Les évaluations sont construites autour de situations professionnelles reconstituées. Les compétences des candidats sont formalisées sur leur livret ECF (évaluations en cours de formation) à chaque fin de module.

Des Evaluations en situations de travail sont effectuées dans le restaurant

L'autoévaluation professionnelle du stagiaire est reportée sur le DP individuel. (Dossier professionnel)

En fin de formation :

Le candidat se présente devant le jury muni des 2 livrets (ECF et DP)

La validation des compétences professionnelles est évaluée par une épreuve finale.

Nombre de participants par session

10 participants par session

Suite de parcours, débouchés, passerelles

Métiers visés : Cuisinier(e) en restaurant, en café bar brasserie, Employé(e) polyvalent en restauration collective,

Passerelles possibles : poursuite d'étude sur un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le secteur.

Durée

650 heures : 200 h en centre et 450h en restaurant d'application

Tarifs

Nous consulter

Céline YORDIKIAN : 07.64.49.55.53 – celine.yordikian@apprentis-auteuil.org

Modalités de financement

- ✓ OPCO

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Accessibilité partielle au centre de formation : difficilement accessibles aux personnes porteuses d'un handicap moteur

Contactez notre référente handicap : Marie-Christine Pupier 04.91.11.61.81

Résultats de la session de formation

Mai 2022 : 95% certifications totales

Décembre 2022 : 100% certifications totales

Les + de la formation :

- Mise en situation réelle au restaurant : Les Jardins du Cloître
- Contrat de travail

Contacts :

- **CFC Apprentis d'Auteuil**
189 avenue Corot - 13014 MARSEILLE
- Responsable du Pôle de Formation :
Céline YORDIKIAN : 07.64.49.55.53 – celine.yordikian@apprentis-auteuil.org