

Titre Professionnel Cuisinier (niveau V)



OBJECTIFS-EMPLOIS VISÉS

OBJECTIFS

- Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de Cuisinier(ère) et valider le Titre Professionnel de niveau V (équivalent à un CAP ou à un BEP) – Niveau III du classement européen.

EMPLOIS VISÉS

- Cuisinier(e) en restaurant, en café bar brasserie,
- Employé(e) polyvalent en restauration collective,
- Employé(e) en boulangerie,
- Etc...

ORGANISATION

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Formation du 14/10/2019 au 26/05/2020 à l'**AFEC à Romorantin**

Durée : 595h en centre et 455h en entreprise

Rythme : 35 heures par semaine 9h/12h30 – 13h30/17h

Lieu de la formation : Maison de l'Emploi de Romorantin

Dates de réunion d'information : 24/09/2019 à 9h30 et 08/10/2019 à 9h30 à la Maison de l'Emploi de Romorantin

PUBLIC VISÉ – PRE-REQUIS

- Tout public, niveau 3ème,
- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs.
- Supporter la station debout, avoir une bonne résistance physique.

Tests et entretien de motivation.

NOS ATOUTS :

- Une aide à la recherche d'entreprise
- Un suivi régulier lors des stages
- Des formateurs issus du monde professionnel

PROGRAMME

CCP 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.

CCP 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.

CCP 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.

Législation et démarche **HACCP** en matière de sécurité alimentaire

Anglais professionnel

Accompagnement et **préparation** à la **certification**

Sensibilisation aux principes de **développement durable**

Module de **Techniques de Recherche d'Emploi**

FINANCEMENT

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et par l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen »

Possibilité d'intégrer des salariés en poste qui souhaitent se professionnaliser sur des modules de formation (plan de formation, CPF, etc..)

Possibilité d'intégrer des demandeurs d'emploi via une AFPR ou une POE.

Le Financement de la formation est soumis au respect de certaines conditions ainsi qu'à un accord préalable du ou des