

***Titre professionnel Cuisinier (en alternance)***  
***Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation***

**LES OBJECTIFS**

1. Se former au métier de cuisinier
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son Titre professionnel

**PUBLIC**

Tout public

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

**Code RNCP** : RNCP34095

**Certificateur** : Ministère du travail, de la santé et des solidarités

**Date de certification** : 22/07/2019

**PRE-REQUIS**

Aucun pré requis.

**DELAIS D'ACCES** : 48 heures

Contact : Caroline BAAS [contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)

**PARCOURS PASSERELLE :**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/>

**LIEU DE FORMATION**

FORMATION PLUS MEDITERRANEE

**TARIFS**

Aucun frais de scolarité

Financé par les OPCO

**FORMATEUR**

**SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE** au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • [www.formationplus.org](http://www.formationplus.org)

06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 [contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions.

### **DURÉE DE LA FORMATION**

400 heures sur 1 an (parcours adapté en fonction du profil)

### **MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

### **SUIVI ET EVALUATION**

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

*« En cas d'échec à cet examen lors d'une précédente session, datant de moins d'un an, votre parcours et votre examen final sera adapté sur les blocs de compétences (CCP) manquants »*

### **Programme de la formation :**

Notre programme de préparation suit le référentiel de la DREETS

#### **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