

## **Titre Professionnel CUISINIER NIVEAU 3**

par bloc de compétences

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences

Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP)

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation et conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi.

#### PROGRAMME DES CCP **OBJECTIFS:** Maitriser les techniques culinaires de la RNCP34095BC01- Bloc de compétences CCP1 restauration traditionnelle. • Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaude **Comprendre** le fonctionnement d'une brigade Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées. ainsi que les différentes parties qui la Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes. constituent **PUBLICS:** RNCP34095BC02- Bloc de compétences CCP2 **Tout public** désirant se professionnaliser dans Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud la restauration traditionnelle 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 PRE-REQUIS: quantité. Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 RNCP34095BC03- Bloc de compétences CCP3 acquis). • Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant Valider un projet professionnel dans la Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des restauration traditionnelle desserts. Expérience en cuisine traditionnelle d'1 an Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant. MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION **DURÉE DE LA FORMATION:**

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

- a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

## LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR :

- Une évaluation finale (QCM)
- Un bilan de formation
- Un questionnaire de satisfaction

120h par bloc de compétences :

au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi.

21h pour la validation par bloc de compétences

### **CONTACTS:**

Tel: 01.72.59.89.19

Email: formation@lesrelaissolidaires.fr Adresse du siège : 61 rue Victor Hugo –

93500 Pantin

#### TARIF:

Demandez un devis à formation@lesrelaissolidaires.fr

100% de réussite à l'examen

80% de retour à l'emploi

RELAIS FORMATION: Organisme de formation aux métiers de la restauration

SIRET: 379 788 714 00036 - APE: 8559A 61, rue Victor Hugo – 93500 PANTIN TEL: 01.48.91.31.97 - Mail: formation@lesrelaissolidaires.fr



# Conditions générales de vente

- 1. **Commande** : La signature du bon de commande implique que le client a pris connaissance du programme de formation joint et qu'il en accepte le contenu.
- 2. Règlement de la formation : L'inscription sera définitive à la réception du règlement spécifié dans le bon de commande. En cas de prise en charge par l'OPCO dans le cadre d'une subrogation de paiement, la réception de l'accord de prise en charge servira de confirmation d'inscription. En cas de prise en charge partielle, la part à la charge de l'entreprise ou du candidat pourra servir de confirmation d'inscription et devra nous parvenir avant le début de la formation. En cas de refus de prise en charge de l'OPCO pour quelque motif que ce soit, le coût de la formation effectuée reste à la charge du client / du candidat.
- 3. Modalités de règlement : Le règlement pourra s'effectuer :
  - Soit par chèque à l'ordre de Relais formation
  - Soit par virement sur le compte ci-dessous :

#### BP RIVES DE PARIS

Titulaire du compte/Account holder

61 RUE VICTOR HUGO 93500 PANTIN

**RELAIS FORMATION** 

Ce relevé est destiné à être remis, sur leur demande, à vos créanciers ou débiteurs appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiements de quittances, etc.).

Son utilisation vous garantit le bon enregistrement des opérations en cause et vous évite ainsi des réclamations pour erreurs ou retards d'imputation.

This statement is intended for your payees and/or payors when setting up Direct debit, Standing orders, Transfers and Payment. Please use this Bank account statement when booking transactions. It will help avoiding execution errors which might result in unnecesary delays.

### Relevé d'identité bancaire / Bank details statement

IBAN (Intenration Bank Account Number) FR76 1020 7001 3813 1901 6253 916

BIC (Bank Identification Code)

**CCBPFRPPMTG** 

Code Banque **10207** 

Code Guichet **00138** 

N° du compte 13190162539 Clé RIB **16** 

Domiciliation/ Paying Bank

**BPRIVES PANTIN** 

- **4. Report d'inscription** : Une inscription peut être reportée sans frais sur une date ultérieure Si le report a lieu au moins 7 jours avant la date de démarrage prévue.
- **5. Annulation d'inscription**: En cas d'annulation par le client/ candidat à moins de 30 jours calendaires du début de la session de formation, il sera redevable de 50 % du montant total de la prestation à titre de dédommagement. Ce montant sera de 100 % en cas d'annulation moins de 10 jours avant ou en cas d'absence.

**RELAIS FORMATION: Organisme de formation aux métiers de la restauration** 

SIRET: 379 788 714 00036 - APE: 8559A 61, rue Victor Hugo – 93500 PANTIN

TEL: 01.48.91.31.97 - Mail: formation@lesrelaissolidaires.fr