

**Titre Professionnel
CUISINIER
NIVEAU 3
par bloc de compétences**

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences	
<p>Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP).</p> <p>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.</p>	
PROGRAMME DES CCP	OBJECTIFS
<p>RNCP34095BC01- Bloc de compétences CCP1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaude <p>Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées. Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.</p>	<p>Maitriser les techniques culinaires de la restauration traditionnelle.</p> <p>Comprendre le fonctionnement d'une brigade ainsi que les différentes parties qui la constituent</p>
<p>RNCP34095BC02- Bloc de compétences CCP2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud <p>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.</p>	PUBLICS
<p>RNCP34095BC03- Bloc de compétences CCP3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant <p>Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts. Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.</p>	PRE-REQUIS
MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION	<p>Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).</p> <p>Valider un projet professionnel dans la restauration traditionnelle</p> <p>Expérience en cuisine traditionnelle d'1 an</p>
<p>Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :</p> <p>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).</p> <p>b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.</p> <p>c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation</p>	DURÉE DE LA FORMATION
LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR	<p>120h par bloc de compétences : au centre de formation, semaines de 30h, du lundi au jeudi.</p> <p>21h pour la validation par bloc de compétences</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Obtention du bloc de compétences • Un bilan de formation 	TARIF
CONTACTS	<p style="text-align: center;">Demandez un devis à formation@lesrelaissolidaires.fr</p>
<p>Tel : 01.72.59.89.19 Email : formation@lesrelaissolidaires.fr Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin</p>	

Les dates peuvent être reportées dans un délai de 15 jours.

100% de réussite à l'examen

80% de retour à l'emploi*
Moyenne des 3 dernières années*