

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

### RNCP35650BC01

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking
- Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage
- Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking

### RNCP35650BC02

- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Effectuer la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Assurer une production culinaire au poste grillade.

### RNCP35650BC03

- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service
- Réaliser la mise en place de la distribution et assurer le service aux postes froids et chauds
- Enregistrer le contenu des plateaux et des préparations de type snacking et effectuer l'encaissement.

### RNCP35650BC04

- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle
- Assurer le nettoyage de la batterie de cuisine
- Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'ACTION

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

## OBJECTIFS

Maitriser les techniques culinaires de la restauration collective.

Comprendre le fonctionnement d'une brigade ainsi que les différentes parties qui la constituent

## PUBLICS

Salarié-e-s en insertion des restaurants membres du PTCE Resto Passerelle.

## PRÉ-REQUIS

Niveau de français : savoir lire, écrire et comprendre les consignes (niveau DELF A2 acquis).

Valider un projet professionnel dans la restauration traditionnelle

Expérience en cuisine collective d'1 an

## DURÉE DE LA FORMATION

120h par bloc de compétences :

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

21h pour la validation par bloc de compétences

## LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR

- Obtention du bloc de compétences
- Un bilan de formation

## CONTACTS

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A

Tel : 01.72.59.89.19

Email : [formation@lesrelaisolidaires.fr](mailto:formation@lesrelaisolidaires.fr)

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin