

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

NIVEAU 3 PAR BLOC DE COMPÉTENCES

15/11/2023 au 30/06/2024

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

RNCP34095BC01- Bloc de compétences CCP1

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaude
- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

RNCP34095BC02- Bloc de compétences CCP2

- 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.

RNCP34095BC03- Bloc de compétences CCP3

- 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.

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

LA FORMATION EST SANCTIONNÉE PAR

- Obtention du bloc de compétences
- Un bilan de formation

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

OBJECTIFS

Maitriser les techniques culinaires de la restauration traditionnelle.

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 traditionnelle 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

TARIF

Demandez un devis à
formation@lesrelaissolidaires.fr

CONTACTS

SIRET : 379 788 714 00036 - APE : 8559A
Tel : 01.72.59.89.19

Email : formation@lesrelaissolidaires.fr

Adresse : 61 rue Victor Hugo – 93500 Pantin