



Titre professionnel Cuisinier/ière

LIEU DE LA FORMATION | Du 07 mars 2023
au 30 novembre 2023
Centre AREP Don Bosco
2, rue Saint Amand
59270 Bailleul
Tél. : 03 28 509 750
centre@stemariedonbosco.fr



PROFIL POUR CE DIPLÔME

- Public en recherche d'emploi

PRÉREQUIS

Maitrise des savoirs de base :

- Savoir lire, écrire, compter
- Projet professionnel validé en hôtellerie - restauration

NOMBRE DE PARTICIPANTS

- 8 stagiaires

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Réalisation de tests écrits et entretien individuel lors des réunions d'information collective. Transmission des résultats auprès du comité d'entrée constitué des partenaires Région Hauts-de-France, Pôle Emploi et Mission Locale pour validation.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le (la) cuisinier(ière) est capable de :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

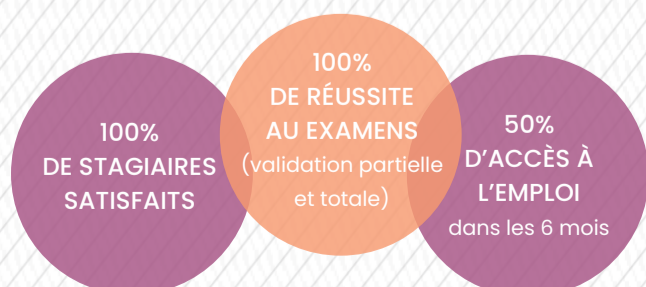
À partir des instructions de son supérieur hiérarchique, le cuisinier doit être en mesure, d'exécuter toutes les techniques de base avec rigueur et précision.

Le(la) cuisinier(ière) participe aux approvisionnements. Il/elle assure la réception et le stockage des marchandises. Tout au long de son service, il/elle applique les procédures de sécurité alimentaire.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation préalable
- Évaluation continue durant la formation
- Épreuves écrites sous forme de questionnaire à choix multiples, mise en situation professionnelle.

INDICATEURS DE RÉSULTATS 2021 -2022



VALIDATION DE LA FORMATION

- Titre professionnel cuisinier-ère niveau 3 (CAP - BEP)
- Ministère du Travail et de l'Emploi
- Possibilité de validation partielle (certificat de compétences professionnelles).

SUITE DE PARCOURS ET/OU DÉBOUCHÉS

La validation du titre professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle. Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration collective sociale d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale ; résidence hôtelière
- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie.

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Commis(e) de cuisine
- Chef de partie

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Démarches inductives (mise en situation de l'apprenant)
- Démarches déductives (lien entre la théorie et la pratique)
- Méthodes démonstratives, interrogatives, actives.

TARIF DE LA FORMATION

- Coût de la formation : 8 270 €
- **La formation est gratuite pour le stagiaire**
- Financement par la Région des Hauts-de-France
- Le stagiaire est rémunéré durant la formation.

PROGRAMME MODULE 1

Technologie :

Organisation du travail :

- Le développement durable et lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les mesures d'hygiène et de sécurité
- Participation aux approvisionnements, réception et stockage des marchandises
- Connaissance du matériel
- Cuisine et culture
- La communication
- Les techniques de base.

MODULE 2

Préparer, cuire et dresser des entrées chaudes et froides :

- Mettre en œuvre des techniques de base et de cuisson au poste des entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées chaudes et froides (épluchage - nettoyage)
- Taillage des légumes et des fruits réalisation des différents types de cuisson).

MODULE 3

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud :

Mettre en œuvre des techniques de base au poste chaud

- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds (réaliser les cuissons longues)
- Appliquer les différentes techniques de cuisson
- Réaliser des garnitures d'appellation
- Réaliser des grillades.

MODULE 4

Préparer, cuire et dresser les desserts et restaurant :

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste de desserts.
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant (ex : cuire les pâtes, réaliser des sirops, des meringues)

MODULE 5

Module Anglais :

A partir de mises en situation, réalisation de jeux de rôle afin que l'apprenant puisse utiliser les formules de politesse, comprendre les informations de base relatives aux produits et aux mets.



• Contact :
M^{me} Eudoxie Delhuelle
Tél. : 06 45 38 98 72

ACCESSIBILITÉ & HANDICAP

Accueil accessible aux personnes à mobilité réduite. Positionnement et adaptation pédagogique possible selon la situation de handicap. Réalisation d'un tutorat par l'équipe pédagogique et la coordinatrice du pôle formation continue.