

FORMATION TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Novembre 2023 à juin 2024

Objectifs

- Préparer et valider un **Titre Professionnel** de Niveau III de **cuisinier** afin d'exercer l'emploi de commis de cuisine
- Permettre à des personnes en recherche d'emploi de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste

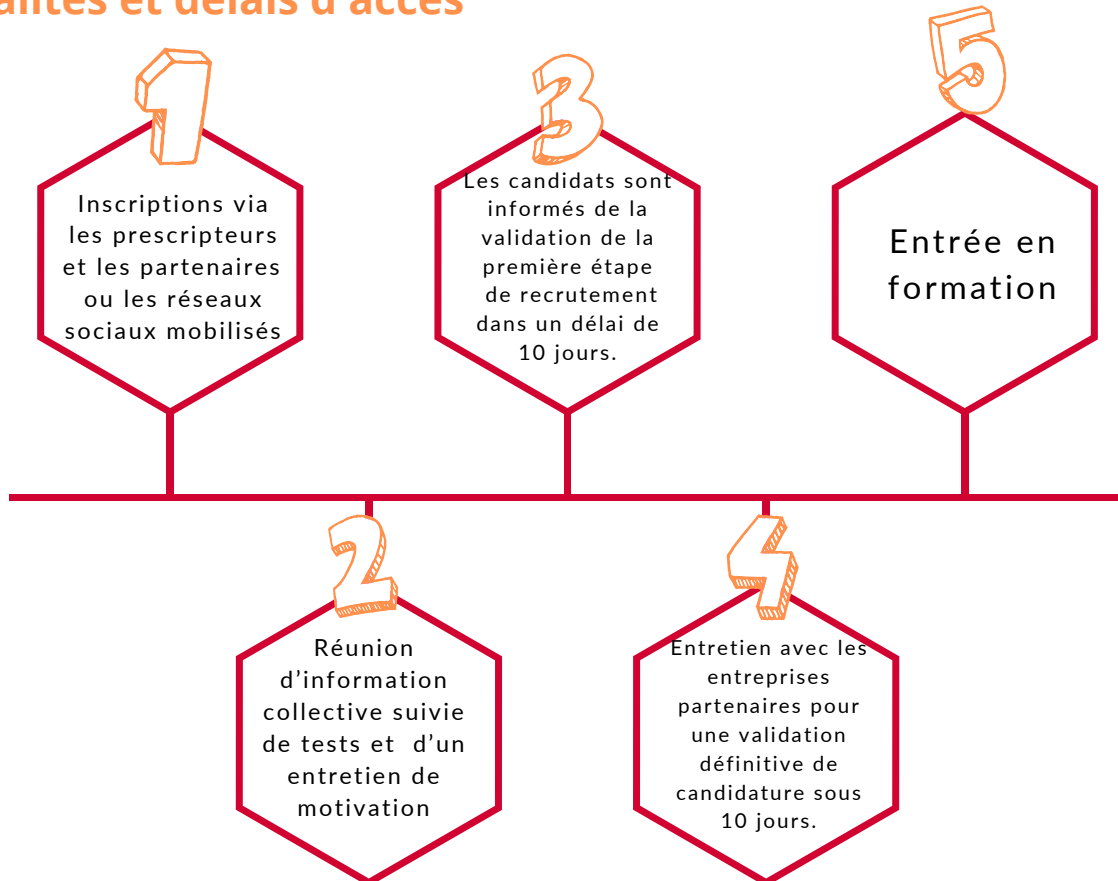
Objectifs techniques

- CCP1 :Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- CCP2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- CCP3:Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Prérequis

- Avoir plus de 18 ans
- Avoir un projet professionnel validé par une première expérience ou un stage
- Savoir lire, écrire et compter en français

Modalités et délais d'accès



Durée

600 heures de formation
dont 175 h (5 semaines) de période en entreprise

Coût

Formation prise en charge dans le cadre de financements publics (Etat, Région..)

FORMATION TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Novembre 2023 à juin 2024



Objectifs

- Préparer et valider un **Titre Professionnel** de Niveau III de **cuisinier** afin d'exercer l'emploi de commis de cuisine
- Permettre à des personnes en recherche d'emploi de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste

Objectifs techniques

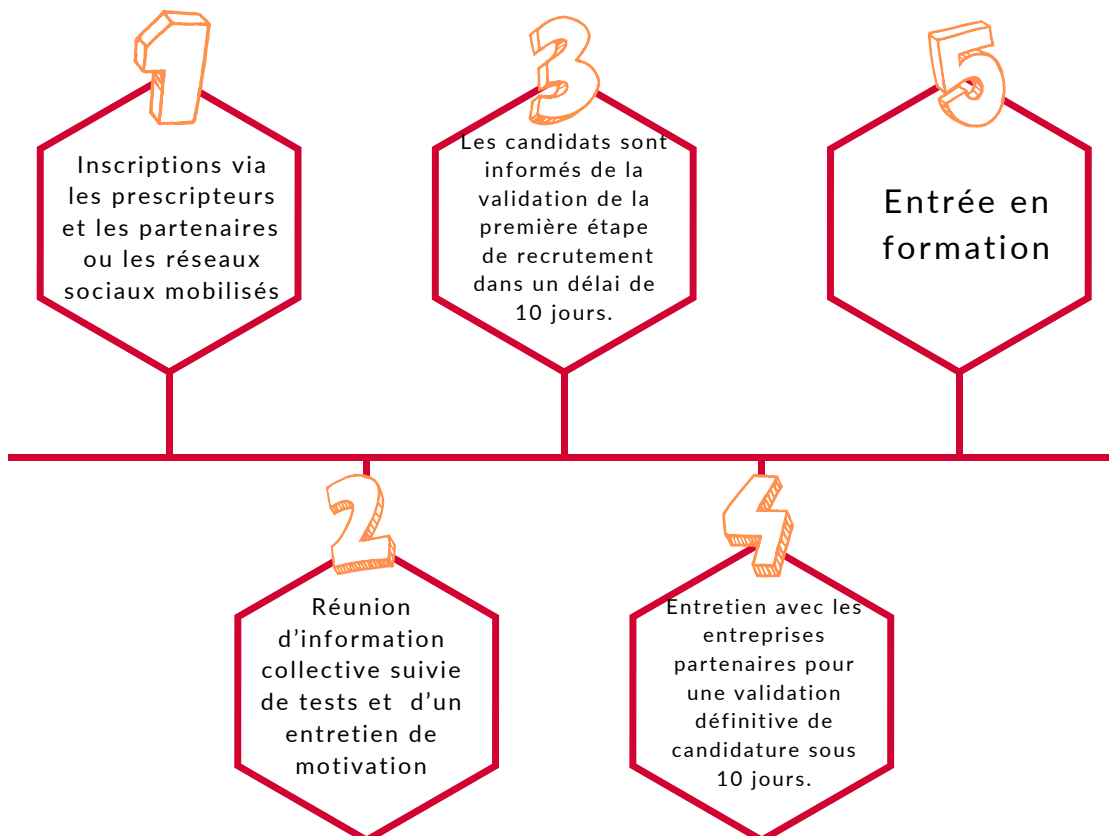
- CCP1 :Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- CCP2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- CCP3:Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant



Prérequis

Avoir plus de 18 ans
Avoir un projet professionnel validé par une première expérience ou un stage
Savoir lire, écrire et compter en français

Modalités et délais d'accès



Durée

600 heures de formation
dont 175 h (5 semaines) de période en entreprise

Coût

Formation prise en charge dans le cadre de financements publics (Etat, Région..)





Méthodes mobilisées

Une **alternance** entre 3 lieux d'apprentissage

Enseignement
technologique
**Centre de
formation**



Enseignement
pratique
**Restaurant
école la Salle à
Manger**

Enseignement
pratique
Entreprise



Chaque lieu d'apprentissage doit permettre de préparer les différents blocs de compétences qui composent chacun des titres professionnels. Un tronc commun de connaissances est dispensé puis des modules spécifiques sont enseignés selon le Titre Professionnel préparé.

Les différents modules de formation sont enseignés de façon interactive, en alternant les modalités pédagogiques : cours magistral, exposé, visite, intervenants professionnels, situation problème, etc.

Notre méthodologie est basée sur le « **act to learn** » - **agir pour apprendre**.



Evaluation

Des évaluations d'acquis régulières sont pratiquées via des QCM, des travaux pratiques mais également grâce au suivi en entreprise.

L'évaluation se veut formative et toujours dans l'optique de valoriser la progression de chacun. Elle est systématiquement accompagnée d'une auto-évaluation et d'un temps d'échange avec l'apprenant.

Passage de Titre Professionnel de niveau III
Cuisinier



90% de réussite au titre
professionnel sur les 3
dernières années

Après la formation ➡

Emplois possibles

Commis de cuisine, second de cuisine,
etc.

Formation accessible aux personnes en
situation de handicap



Référent handicap :

Dorothee DUMAS
06 68 91 62 93

dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org



Contact Fondation Apprentis d'Auteuil - Pôle Avenir Emploi
44, avenue Paul Kruger 69100 Villeurbanne
09 72 47 21 98

<https://pole-avenir-emploi.apprentis-auteuil.org>





Méthodes mobilisées

Une **alternance** entre 3 lieux d'apprentissage

Enseignement
technologique
**Centre de
formation**



Enseignement
pratique
**Restaurant
école la Salle à
Manger**

Enseignement
pratique
Entreprise



Chaque lieu d'apprentissage doit permettre de préparer les différents blocs de compétences qui composent chacun des titres professionnels. Un tronc commun de connaissances est dispensé puis des modules spécifiques sont enseignés selon le Titre Professionnel préparé.

Les différents modules de formation sont enseignés de façon interactive, en alternant les modalités pédagogiques : cours magistral, exposé, visite, intervenants professionnels, situation problème, etc.

Notre méthodologie est basée sur le « **act to learn** » - **agir pour apprendre**.



Evaluation

Des évaluations d'acquis régulières sont pratiquées via des QCM, des travaux pratiques mais également grâce au suivi en entreprise.

L'évaluation se veut formative et toujours dans l'optique de valoriser la progression de chacun. Elle est systématiquement accompagnée d'une auto-évaluation et d'un temps d'échange avec l'apprenant.

Passage de Titre Professionnel de niveau III
Cuisinier



90% de réussite au titre
professionnel sur les 3
dernières années

Après la formation ➡

Emplois possibles

Commis de cuisine, second de cuisine,
etc.

Formation accessible aux personnes en
situation de handicap



Référent handicap :

Dorothee DUMAS
06 68 91 62 93

dorothee.dumas@apprentis-auteuil.org



Contact Fondation Apprentis d'Auteuil - Pôle Avenir Emploi
44, avenue Paul Kruger 69100 Villeurbanne
09 72 47 21 98

<https://pole-avenir-emploi.apprentis-auteuil.org>

