

# 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

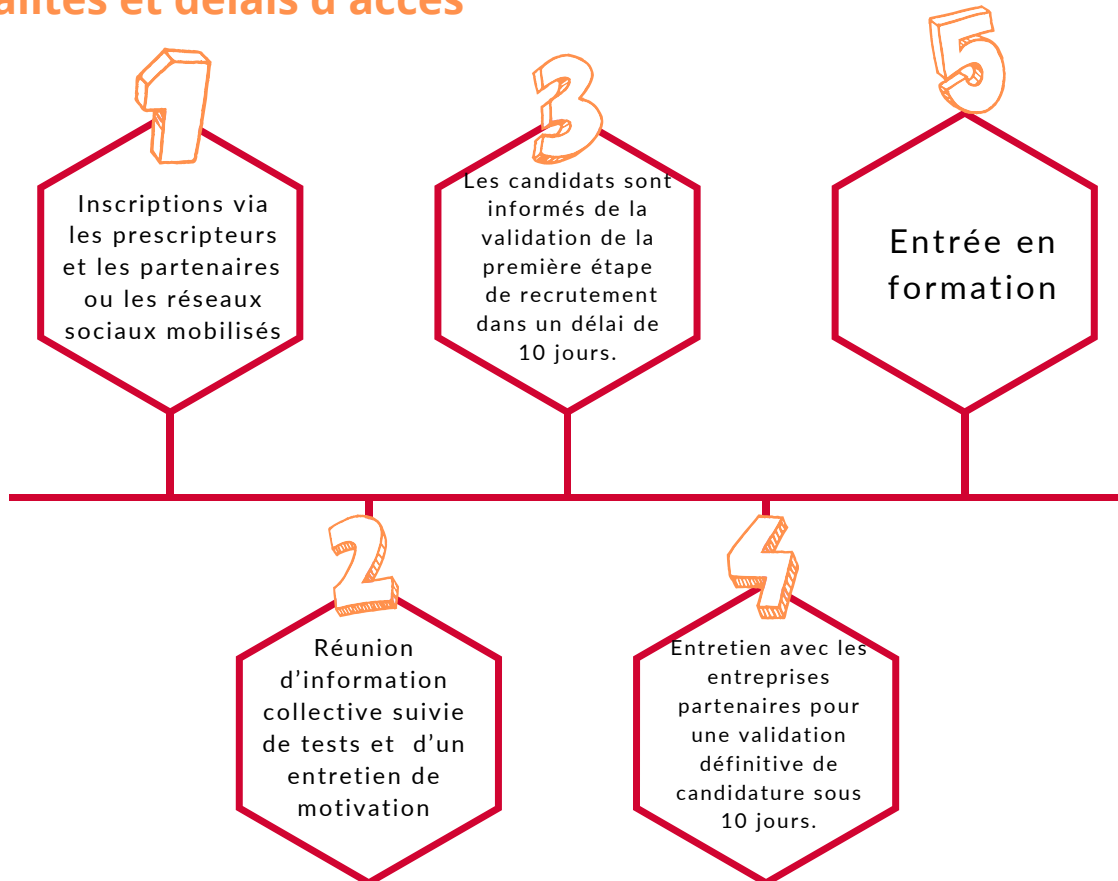
## Objectifs techniques

- 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



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](mailto: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>



# 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

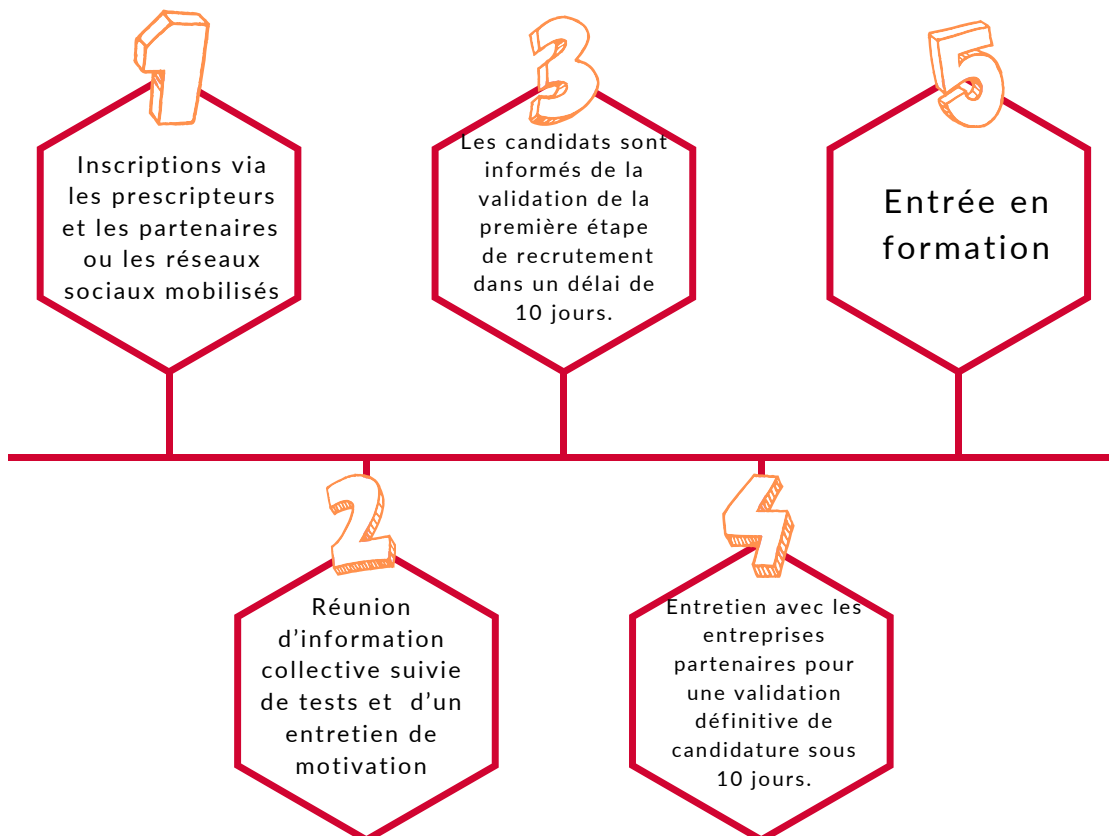
- CCP1 :Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- CCP2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- CCP3:Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant



## 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](mailto: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>

