



Centre de formation continue

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER·ÈRE



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ administration@sc48.fr

🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Sacré-Cœur

Saint Chély d'Apcher

Demain ensemble !



Le **Titre Professionnel Cuisinier·ère** valide l'acquisition des compétences nécessaires à l'exercice du métier de cuisinier·ère dans les secteurs de la Cuisine traditionnelle et collective.

Le·La titulaire du Titre Professionnel Cuisinier·ère sera capable de réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant ou les préparations relevant de sa partie. Il·Elle mettra en œuvre des techniques de fabrication culinaire dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il·Elle maîtrisera les compétences organisationnelles nécessaires à la bonne exécution d'un service de restauration.

PRÉREQUIS ?

- Cette formation est ouverte à tous passionnés de cuisine et du monde de l'hôtellerie-restauration (étudiants, salariés en reconversion, demandeurs d'emploi, ...).
- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs.

LA FORMATION ?

- 861h soit 24 semaines de 35h + 3 jours (7 mois environ) - D'octobre à avril.
- Durée ajustable en fonction des besoins des personnes
- Validation en fin de formation : Titre professionnel Cuisinier niveau 3 (CAP)
- Période en entreprise : 4 semaines
- Coût de la formation et aides possibles : Nous consulter
- Nombre de candidat minimum pour cette formation: 6

OBJECTIFS DE LA FORMATION ?

Elle se compose de trois activités et à chaque activité type correspond un certificat de compétences professionnelles (CCP).

CCP - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

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

CCP - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- 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.

CCP - 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.

Les aspects liés au développement durable sont traités tout au long de la formation (Tri des déchets, circuits courts, produits de saisons, ...) tout comme la connaissance des bases de l'anglais professionnel.

LA CERTIFICATION ?

L'ensemble de ces modules (3 au total + la synthèse) permet d'accéder au titre professionnel de niveau 3 de cuisinier (CAP).

Des qualifications partielles, sous forme de certificat de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules :

- CCP - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes : module 1
- CCP - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud : module 2
- CCP - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : module 3

MODALITÉS D'OBTENTION ?

Dans la plupart des cas, l'obtention du titre professionnel s'obtient de la façon suivante:

- Une mise en situation professionnelle ou une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de production(s);
- Les résultats des évaluations passées en cours de formation (Sauf VAE);
- Un dossier professionnel dans lequel le·la candidat·e a consigné les preuves de sa pratique professionnelle, complété d'annexes ;
- Un entretien final avec le jury.

AU PROGRAMME DE LA FORMATION ?

La formation se compose de 5 périodes en centre, complétés par 1 période en entreprise et la session d'examen

Période d'intégration. Accueil, présentation des objectifs de la formation, des documents, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation (3 jours).

Module 1. Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes : Acquisition des techniques de base (hygiène alimentaire, technique de découpe et de préparation) - cuisson des entrées - assemblage et dressage des entrées froides ou chaudes (4 semaines).

Module 2. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud : techniques de base (hygiène alimentaire, technique de découpe et de préparation) au poste chaud, cuissons longues, cuissons minutes - dressage à la commande des plats chauds - procédés de cuisson adaptés à une production en quantité (8 semaines).

Module 3. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : techniques de base (hygiène alimentaire, technique de découpe et de préparation) - cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage à la commande des desserts de restaurant (5 semaines).

Période en entreprise (4 semaines)

Synthèse. Confectionner un menu complet : synthèse des apprentissages avec la préparation et l'organisation d'un menu complet (2 semaines).

Session d'examen (1 semaine).

4 modules transversaux : Hygiène, Aide à la recherche d'entreprise et au dossier professionnel, Anglais, et Économie-Gestion.

DÉBOUCHÉS ?

Les différents secteurs d'activité concernés sont principalement :

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

Types d'emplois accessibles avec le titre professionnel cuisinier·ère :

- Cuisinier·ère.
- Commis·e de cuisine.
- Chef·fe de partie.

LE CENTRE DE FORMATION ?

L'école hôtelière Sacré-Cœur, c'est près d'un demi siècle d'expérience autour de valeurs sur lesquelles nos formations s'appuient.

L'école hôtelière Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun et offre des plateaux techniques de qualité. Ces établissements pédagogiques ouverts au public, un hôtel et deux restaurants, permettent aux apprenant·e·s qui les font fonctionner de travailler régulièrement en situation réelle. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.