



Certificateur : Ministère du Travail et du Plein Emploi de l'Insertion

À l'issue de cette formation, vous serez capable de maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de cuisinier et de valider le Titre Professionnel de niveau 3

Echéance d'enregistrement : du 05/06/2019 au 05/06/2024

Prérequis : Aucun

PROGRAMME

CCP1 Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

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

CCP2 Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Mettre en oeuvre 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 oeuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

CCP3 Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

OBJECTIFS

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

LES TAUX

- Taux de réussite : 1^{ere} session en 2024
- Taux de satisfaction : 1^{ere} session en 2024

DÉROULÉ DE LA FORMATION

Horaires : 08h30 - 17h30 (dont une heure de pause déjeuner)

Lieu : 9 Quai de Rotterdam 68110 ILLZACH

Durée : 544h

Alternance : Alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel à raison d'un à deux jours de cours par semaine (lundi/mardi)

Pédagogie : Apports théoriques et pratiques, mises en situation à raison d'un jour par semaine le mardi

Modalités d'évaluation : Validation en fin de formation devant un jury (présentation du dossier professionnel et du livret d'évaluations en cours de formation, entretiens technique et général, mise en situation professionnelle)

Modalités pédagogiques : Méthodes expositive, démonstrative, interrogative et active à l'aide d'apports théoriques et pratiques, de mises en situation réelles en présentiel

Moyens : Plateau technique équipé, malette de couteaux, équipement de protection individuelle (EPI)

Inscription : Parcoursup et/ou dossier de pré-inscription à remplir à la suite d'un entretien

Modalités d'accès : Accessible aux personnes en situation de handicap

SUITE DE PARCOURS

Métiers visés : Cuisinier, Commis de cuisine, Chef(fe) de partie

Poursuites d'études : Mention complémentaire, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise, Formations qualifiantes dans les domaines de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme

Passerelles : Passerelles possibles pour poursuivre dans une formation avec un niveau de qualification supérieur ou transverse dans le domaine