



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.

PROGRAMME

CCP1 Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- Mettre en oeuvre les 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 maîtriser les techniques de base de productions culinaires aux postes chauds et froids
- Être capable de réaliser des productions culinaires en suivant les consignes de la hiérarchie
- Être capable d'assurer le dressage de productions culinaires
- Être capable d'assurer des approvisionnements, de réceptionner et de stocker la marchandise
- Être capable d'assurer les bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire conformément à la réglementation en vigueur

PRÉREQUIS

- Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs en français
- Être capable de travailler seul et en équipe
- Être capable de tenir un poste debout et de suivre des horaires en coupure

ORGANISATION

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

Lieu : 9 quai de Rotterdam 68110 ILLZACH

Durée : 539h

Alternance : alternance entre cours théoriques et pratiques en présentiel à raison d'un jour de cours par semaine (lundi)

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, entretien technique et final, mise en situation professionnelle)

Moyens : salles de classe équipées d'un tableau numérique, local repas, parking et wifi

Inscription : dossier de candidature 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, BTS management en hôtellerie-restauration