

Titre Professionnel CUISINIER

Formation de niveau 3 (Brevet des collèges, CAP, BEP, BPA)

Prérequis :

- Avoir un projet professionnel dans le secteur d'activité
- Être en situation de lecteur avec des capacités avérées de compréhension de la langue française
- Ne pas avoir de contre-indication médicale liée à la station debout prolongée et à la manutention de charges
- Être disponible pour travailler en horaires décalés

Objectifs de la formation :

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

Contenus de la formation

- Période d'intégration : Accueil et Présentation des objectifs de formation (1 semaine)
- Module 1 : Préparation des légumes, des fruits, des oeufs, des fonds et sauces, des viandes, des abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisserie (6 semaines)
- Module 2 : Cuisson des entrées et assemblage, dressage des entrées (3 semaines)
- Module 3 : Dressage à la commande et procédés de cuisson pour production culinaire en quantité (7 semaines)
- Module 4 : Assemblage et Dressage des desserts de restaurant à la commande (3 semaines)
- Période en entreprise (4 semaines)
- Module 5 : Préparation et organisation d'un menu complet - synthèse des apprentissages (1 semaine)
- Session d'examen (1 semaine)

Durée de la formation :

- En centre : 910 heures
- En entreprise : 210 heures

Modalités d'accès :

- Information collective
- Test de positionnement
- Sur entretien

Financements possibles :

France Travail

Tarifs : 20,90 € heure stagiaire

Contacts

Conseiller en Formation Continue
GRETA GUYANE
0594.22.34.62
greta.guyane@ac-guyane.fr

Référence France Compétences :

RNCP34095

Certificateur :

Ministère du travail, du plein emploi et de l'insertion

Date d'enregistrement :

22/07/2019

Mise à jour du document : 11/06/2024

Retrouvez nos Conditions Générales de Vente à l'adresse suivante :
<https://greta.ins.ac-guyane.fr/Nos-CGV.html>