

TITRE PRO CUISINIER

NIVEAU 3

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Tout public.

Demandeurs d'emploi ou salariés, désireux d'occuper un poste dans la restauration et ayant une première expérience professionnelle dans ce secteur ou/et une forte motivation.
Niveau 3^e générale.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)



PROGRAMME

- Découverte du secteur, du métier et apprentissage des techniques culinaires
- Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et entrées chaudes
- Préparer et cuire des plats au poste chaud
- Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant
- Anglais professionnel.



DURÉE

837 heures en centre et 350 heures en entreprise.
Plan de formation individualisé, selon positionnement.

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles :
RNCP38722.
Certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion
Publication de la fiche: 06.03.2024
Fin de la certification : 05.06.2029



OBJECTIFS

- Acquérir le Titre Professionnel «Cuisinier (ère) » du Ministère chargé de l'Emploi (Diplôme inscrit au RNCP, homologué de niveau 3 (CAP cuisinier).
- Acquérir les savoir-faire nécessaires pour occuper un poste qualifié en cuisine.



DÉBOUCHÉS



A l'issue de la formation, vous pourrez, saisir les nombreuses opportunités d'emploi, dans les différents secteurs d'activités qui sont principalement :

- la restauration collective sociale (d'entreprise, scolaire, hospitalière, cuisine centrale, résidence hôtelière)
- la restauration commerciale (de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, petite restauration traditionnelle, brasserie)

Les types d'emplois accessibles sont :

- Commis(e) de cuisine
- Chef de partie

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BAC PRO Cuisine

TAUX DE
RÉUSSITE
2023

75%

TITRE PRO CUISINIER

NIVEAU 3

CMA FORMATION



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.
Étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : directeur(trice) de centre, bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3
Examen en fin de formation : validation totale au partielle



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.