

# TITRE PRO CUISINIER

NIVEAU 3



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<sup>e</sup> générale.

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



• 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.



837 heures en centre et 350 heures en entreprise.

Plan de formation individualisé, selon positionnement.

CFA de la



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat  
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

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.



## 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  
2022

84%



# TITRE PRO CUISINIER

NIVEAU 3

CFA de la



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat  
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



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



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)



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



GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72

cfadujura@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)



## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- 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'Éducation, 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.