Fiche diplôme

Titre Professionnel Cuisinier

Le Titulaire de ce TP réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle

Formation	Niveau		Eligible au
certifiante	3	en alternance en présentiel	CPF

Vos pré-requis :

- Reconversion : demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle ou souhaitant accéder à un complément de formation

Vos objectifs :

- Réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre une organisation rationnelle de son travail et appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie
- Assurer la conception des menus et de la carte ainsi que l'élaboration des recettes
- Gérer l'achat, le stockage et le conditionnement des denrées

Pour quels métiers ?

- Commis de cuisine, cuisinier de collectivité, cuisinier de restaurant

Durée :

Accessible
par blocs de compétences : non

Reconversion
Cursus de 9 mois

Tarifs

Reconversion

Formation prise en charge par la Région Nouvelle Aquitaine

Tarif modulable en fonction de votre statut
(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation…)
CGV consultables sur www.cfa-artisanat47.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition

Effectifs

4 personnes par groupe métier

Public

Tout public
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Lieu de formation

CFA La Palme à Agen

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE

Programme

Au Centre de formation

- Culture professionnelle
- Travaux pratiques
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Communication
- Gestion appliquée
- Anglais
- Prévention, santé et environnement

En entreprise

- S'approprier l'environnement professionnel de la restauration
- Maîtriser les techniques de cuisson et réalisation des sauces
- Optimiser le dressage des préparations

Méthodes et moyens pédagogiques

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Cuisine pédagogique de 14 postes de travail
- Restauration d'application de 36 couverts
- Possibilité de venir y manger les midis

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation

Voir la fiche Filière

Après votre diplôme

Être embauché dans un restaurant en tant que Cuisinier et possibilité d'évoluer en tant que Chef de cuisine

Contactez-nous !

CFA La Palme
2 Impasse Morère - 47000 Agen
Formations Adultes/Reconversion : 05 53 77 23 62

www.cfa-artisanat47.fr

Organisme de formation enregistré sous le n°130 027 923 00221 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com