



FICHE DIPLÔME

CUISINE

Réf : FI_CU_06

TP CUISINIER

Le(la) Titulaire de ce Titre Professionnel réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.



Formation
certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus jusqu'à 12 mois selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



OBJECTIFS :

- Réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation,
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité,
- Organiser de façon rationnelle son travail,
- Appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie,
- Concevoir des menus et la carte ainsi que des recettes,
- Gérer l'achat, le stockage et le conditionnement des denrées.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Commis de cuisine,
- Cuisinier de collectivité,
- Cuisinier de restaurant.



EFFECTIFS

10 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public en reconversion
ou en professionnalisation.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge
par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge
financière possible en fonction
des droits acquis et du statut
(demandeur emploi, salarié,
stagiaire de la formation
professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'alternance :

Préinscription en ligne dès
mars. Début de formation
de fin août à début
novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription
(Pôle emploi, mission
locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

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



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA 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.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques avec agrément sanitaire,
- Référent mobilité européenne et internationale,
- Référent TH : formation adaptable aux situations de handicap,
- Assistance sociale,
- Important réseau d'entreprises,
- Hébergement et restauration possible sur place (Foyer Jeunes Travailleurs).



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Evaluation par certificats de compétences professionnelles (CCP) et un jury final



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP CUISINE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de
Métiers
et de
Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE