

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER (PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE PÔLE EMPLOI AVEC RÉMUNÉRATION SOUS CONDITIONS).

GRETA des Yvelines (78)
Guyancourt

OBJECTIFS

Être capable de réaliser des productions culinaires dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sous l'autorité d'un responsable.
Être apte à organiser son poste de travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.

CONTENU

Le titre Professionnel se compose en 3 activités types comportant les compétences nécessaires à sa réalisation. A chaque activité type correspond un certificat de compétences professionnelles (CCP).

CCP - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.

CCP - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

CCP - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

Modules transversaux

- Accompagnement à la recherche de stage et d'emploi.
- Accompagnement au dossier professionnel incluant de la bureautique.
- HACCP et SST.

TAUX DE RÉUSSITE

100%

PUBLICS

Demandeur d'emploi
Individuel
Jeune adulte en insertion
Compte Personnel de Formation
Salarié

DURÉE

De 1087 h, variable selon positionnement, dont 210h h en entreprise

DATES

Date de début : 07 novembre 2022

Date de fin : 07 juillet 2023

PRÉ-REQUIS

Sans diplôme
Maîtrise de la lecture, de l'écriture en langue française et des opérations de base en mathématiques.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de compétences
Titre
Titre Professionnel CUISINIER

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours du jour
Enseignement individualisé
Face à face
Formation de groupe
Parcours modulaire de formation

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Formateurs issus du milieu professionnel.
Plateaux techniques réservés aux enseignements cuisine.
Accompagnement et individualisation.

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?
***** VENEZ-VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES *****

Pour candidater, envoyez une lettre de motivation et un CV par courrier ou par mail : contact@greta-yvelines.fr

Recrutement : dossier, tests et entretien individuel.

COÛT

Tarif tout public pour un parcours type (durée variable selon positionnement) : 12324€ . Demandeurs d'emploi : nous consulter. Ouverture sous réserve de 12 participants. Prix en vigueur au 26/03/2022

FINANCEMENT

AGEFIPH
Auto-financement
CPF
Entreprise et OPCO
Pôle Emploi

DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Antonella DUFAY
01 30 85 78 78
antonella.dufay@ac-versailles.fr

CFC référent : Isabelle THOMAS

RÉFÉRENT HANDICAP

BIKORO Agnès
contact@greta-yvelines.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

