

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

FORMATION

En alternance sur 9 mois



DATE, DURÉE ET LIEU

- **Dates** : janvier à septembre 2022
- **Durée** : 23 semaines en centre (805 h) et 9 semaines en entreprise (305 h)
- **Lieu** :

MFR-CFA LA ROCHE DU TRESOR

**18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes**

PUBLIC CONCERNÉ, NOMBRE

- Demandeur(s) d'emploi en formation, contrat d'apprentissage, salariés en formation
- Accessibilité au public en situation de handicap après étude du projet personnel.
- Effectif : 6 à 15 participants

COÛT PAR PARTICIPANT

Formation gratuite et rémunérée pour les demandeurs d'emploi et les salariés en contrat d'apprentissage.

Autres statuts : devis sur demande

Pension complète : 100 € par semaine

RESPONSABLE DE L'ACTION/CONTACT

Responsable de l'action : M. Brischoux Jérôme

Pour toute information :

formation@rochedutresor.com

03 81 56 04 05

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef de partie

CONDITIONS D'ADMISSION

- Dossier d'inscription complet et entretien de motivation obligatoire
- Satisfaire aux obligations liés au statut (demandeur d'emploi, contrat d'apprentissage, salarié en formation)

OBJECTIFS

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant s'orienter dans les métiers de la restauration ou ayant déjà une expérience qu'ils souhaitent consolider.

3 grandes compétences devront être validées.

1. 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.

2. 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.

3. 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.

CONTENU

- Travaux pratiques, production de préparations froides et chaudes, apports technologiques
- Entretien des locaux et des équipements
- Hygiène (HACCP) et sécurité alimentaire
- SST - Sauveteur Secouriste au Travail
- Anglais (vocabulaire professionnel)
- Valeurs de la République et Laïcité
- Journée de sensibilisation Développement Durable, enjeux numériques et égalité professionnelle
- Savoir-Être professionnels
- Stage en structure en alternance avec les périodes en formation

la roche du trésor

www.mfr-rochedutresor.com

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance

Dossier d'inscription
en ligne

