

PROFIL POUR CE DIPLÔME :

Public visé : Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Pré requis : Exigés : Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter)

Recommandés : Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier

Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, tests écrits et entretien, délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Obtenir le diplôme d'état "Titre professionnel Cuisine" de niveau 3

La formation se compose de 5 modules

- Module 1 : Apprentissage des techniques de base culinaires. La législation et de la démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes, abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries.
 - Module 2 : Préparer, cuire, et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
 - Module 3 : Préparer et cuire des plats au poste chaud
 - le dressage et l'envoi au poste chaud
 - Module 4 : Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant : les opérations de mise en place au poste pâtisserie - assemblage et dressage des desserts de restaurant
 - Période entreprise
- 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.



PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce Titre Professionnel Cuisine permet un accès direct dans la vie active. Code(s) ROME : G1602

Poursuite d'études possible Baccalauréat Professionnel Cuisine (en alternance)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12508/>



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Méthodes et moyens pédagogiques : Formation en Alternance centre et entreprise (1 semaine/3).

- Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée
- Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques
- Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.

Lieu de formation : VALAREP Château Fortier 44 avenue Henri Barbusse 59880 Saint-Saulve

Centre de Formation & UFA VALAREP DAMPIERRE FORMATION
Siret : 78386335000014 - n° de déclaration d'activité : 31590770659
85 avenue de Denain (bât Alexandre 2^{ème} étage) 59300 VALENCIENNES
Tél : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr



Modalités d'évaluation :

Examen en fin de session

Épreuves de pratique professionnelle

Entretien avec le jury à partir du dossier professionnel préparé en formation.

Évaluation en cours de formation



Validation : Titre Professionnel cuisine en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)

Nombre de participants : 25 participants

Durée de la formation : 880 heures sur deux années scolaires

Tarif de la formation :

- Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise
- 10 500€ prise en charge par l'opérateur de compétences

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité :

- Accès pour les personnes à mobilité réduite
- Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates et modalités de contact : Chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage

Contact : **VALAREP** 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes

Tel : 03 27 21 58 58 - Mail : valarep@valarep.fr

RESULTATS DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



**Données issues de la consolidation des indicateurs pour l'année 2022*

***Résultat examens session de juin 2020 / ***enquête Insertion 01/21*

VALEUR AJOUTÉE :

- Individualisation des parcours de formation,
- Point Info Écoute accessible au centre.
- Accès aux ressources pédagogiques (ENT, CDI, ...)
- Accompagnement individuel

