

Public : Tout public répondant aux pré requis

Pré requis :

- ⊕ Maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter)
- ⊕ Projet professionnel identifié et bonne représentation des métiers de la restauration
- ⊕ Pas de contre-indication médicale à l'exercice du métier.



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- ⊕ Rendez-vous individuel possible au 03 27 21 58 58
- ⊕ Participation réunion d'information collective, dossier de candidature, positionnement pédagogique (tests écrits et entretien), délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

La formation se compose de 4 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Module 1. Réceptionner, stocker et inventorier les produits : Réceptionner les produits et Ranger les produits et suivre l'état des stocks

Module 2. Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts : Réaliser la mise en place au poste entrées et desserts et Assembler, dresser et envoyer les entrées et les desserts

Module 3. Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds : Réaliser la mise en place au poste chaud et Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Module 4. Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux : Nettoyer et remettre en état les matériels et les postes de travail et Nettoyer les locaux de production et leurs annexes

Compétences transversales de l'emploi. Mobiliser un comportement permettant d'acquérir l'autonomie nécessaire pour se former aux compétences professionnelles en autonomie assistée

Période en entreprise (2 périodes de 3 semaines).

Identification d'un tuteur en entreprise, repérage et connaissance du poste de travail, définition du programme d'activité du stagiaire en liaison avec l'entreprise, évaluation et compte-rendu de la période.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce Titre Professionnel permet une insertion directe dans la vie active.

Code(s) ROME : G1602 - Personnel de cuisine

Poursuite d'études possible en mention complémentaire (MC) ou en Bac Pro Cuisine

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37910/>



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

- ⊕ Enseignement technique en cuisine
- ⊕ Enseignement technologique et général en salle de cours
- ⊕ Période en entreprise



Modalités d'évaluation :

- ✚ Contrôle continu à l'écrit et à l'oral,
- ✚ Examen blanc en cours de formation.
- ✚ Livret d'évaluation en cours de formation (LECF).

Validation :

- ✚ Diplôme de niveau 3, (Ministère du Travail).
- ✚ Validation partielle ou totale suivant le nombre de CCP obtenus. Possibilité de repasser les CCP manquants pour valider le titre pendant 5 ans
- ✚ Attestation de fin de formation.
- ✚ Attestation HACCP

Nombre de participants : 12 participants

Durée de la formation : **heures** : 980 heures en Centre – 210 heures en entreprise (environ 24 et 6 semaines)

Tarif de la formation : 11.76 € TTC/heure de formation, soit 9 055,22€ maximum par stagiaire

Formation gratuite financée par la Région Hauts de France, rémunérée au titre de l'ASP ou AREP pour les demandeurs d'emploi

Accessibilité : Accès aux personnes en situation d'handicap (personnes à mobilité réduite)

- ✚ Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation.

Dates prévisionnelles et modalités de contact :

Démarrage le 02 mai au 18 décembre 2025

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

Tel : 03 27 21 58 58

Mail : valarep@valarep.fr

Réunions d'informations : 12, 26 mars ou le 09 avril 2025 à 9.00

Possibilité de rendez-vous individuel



TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION : aucune antériorité



*Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2024

VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Parcours individualisé
- ✚ Point Info Ecoute accessible au centre.
- ✚ Accompagnement à la recherche des périodes en entreprise.
- ✚ Accompagnement à la rédaction du dossier professionnel (préparation à l'examen).
- ✚ Techniques de recherche d'emploi.
- ✚ Attestation HACCP délivrée.

