

PROFIL POUR CE DIPLÔME :

Public visé : 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 demande de formation, positionnement pédagogique, tests écrits et entretien, délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

La formation se compose de 3 modules, complétés par 2 périodes en entreprise.

Module 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

Module 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.

Module 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

Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) :

Mobiliser un comportement orienté client et une posture de service en restauration
Communiquer oralement dans le cadre de la restauration
Travailler en équipe en restauration

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 est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Code(s) ROME : G1602

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

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



ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

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

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

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, TP-00358 (Ministère du Travail).
- ✚ Validation totale si acquisition des trois modules.
- ✚ Validation partielle des modules possible.
- ✚ Attestation de fin de formation.
- ✚ Attestation HACCP

Nombre de participants : 12 participants

Durée de la formation : 980 heures : 770 heures en Centre - 210 heures en entreprise (environ 25 et 6 semaines)

Tarif de la formation : 10.74 € TTC/heure de formation

Formation gratuite, rémunérée (ASP ou AREF) pour les demandeurs d'emploi

Accessibilité : Accès pour les personnes à mobilité réduite et quel que soit le handicap

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

Dates et modalités de contact :

Démarrage en juin (8 mois) à confirmer

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

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

Réunions d'informations : à déterminer

Possibilité de rendez-vous individuel



TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



*Source : Issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action, année 2023

VALEUR AJOUTÉE :

- ✚ Adaptation des parcours en fonction des profils,
- ✚ 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.

