

Titre Professionnel de cuisinier (en alternance)

<p>Le métier</p> <p>A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité.</p>	<p>Programme</p> <p>La formation se compose de 5 modules</p> <p>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.</p> <p>Module 2 : Préparer, cuire, et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes</p> <p>Module 3 : Préparer et cuire des plats au poste chaud le dressage et l'envoi au poste chaud</p> <p>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</p> <p>Période entreprise</p>
<p>Prérequis</p> <p>Exigés : Maîtrise des savoirs de base (lire écrire compter)</p> <p>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</p>	<p>Modalités d'évaluation</p> <p>Examen en fin de session Epreuves de pratique professionnelle Entretien avec le jury à partir du dossier professionnel préparé en formation. Evaluation en cours de formation</p>
<p>Modalités d'admission et délais d'accès</p> <p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>Nombre de participants</p> <p>Effectif minimum : 10</p>
<p>Objectifs</p> <p>Etre Diplômé(e) du titre professionnel de cuisinier pour favoriser le positionnement sur le marché du travail sur des postes de commis de cuisine.</p>	<p>Public</p> <p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage : Âge entre 16 et 30 ans Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
<p>Moyens et méthodes pédagogiques</p> <p>Méthodes : Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3). Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisée</p> <p>Moyens pédagogiques : Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.</p>	<p>Validation</p> <p>Intitulé du titre professionnel : Cuisinier(e) Niveau : 3 Code(s) ROME : G1602 Date de l'arrêté : 13/11/2013 Date d'effet de l'arrêté : 05/06/2014</p>
<p>Suite de parcours</p> <p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou Baccalauréat Positionnement marché de l'emploi en tant que commis de cuisine</p>	<p>Durée</p> <p>880 heures sur deux années scolaires</p>
<p>Lieu et accessibilité</p> <p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve Accès pour les personnes à mobilité réduite Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>Tarif</p> <p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise 15750 € prise en charge par l'opérateur de compétences concerné pour les employeurs du secteur privé</p>
<p>Dates et modalités de contact</p> <p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58 Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Résultats de la dernière session</p> <p>Formation ouverte en septembre 2020 donc pas d'antériorité</p>