



Titre Pro Cuisinier

Titre professionnel « Cuisinier » de niveau 3

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/>

UFA Saint-Pierre Fourmies

• 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.

• PRÉREQUIS

Avoir terminé sa 3ème de collège ou être âgé.e de 16 ans

Pas de diplôme prérequis

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'apprentissage.

Démarrage de la formation en janvier.

Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

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.

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

- Le titulaire du titre professionnel pourra occuper un poste de commis de cuisine en restaurant ou en collectivité.

- Possibilité d'intégrer un Bac Pro Cuisine en suite de parcours





ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport théorique et pratique – Mise en situation
Alternance : 2 jours en centre, le reste en entreprise

• MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALILDATION

Examen ponctuel avec mise en situation professionnelle
et entretien devant un jury professionnel.

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère du travail,
de l'emploi et de l'insertion

Pour validation totale du titre, il faut valider les 3 CCP. Si
validation partielle, possibilité de passer les CCP
manquants pendant toute la durée de validité du Titre
Professionnel

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 6 – Maximum 8

• DURÉE DE LA FORMATION

La formation est délivrée sur 12 mois
665 heures de formation en centre

• PROGRAMME

CCP 1 Préparer, cuire et dresser des entrées froides et
chaudes

CCP 2 Préparer, cuire et dresser des plats au poste
chaud

CCP 3 Préparer, cuire et dresser des desserts de
restaurant

• TARIFS DE LA FORMATION

Coût de la formation : 8490 euros

Selon l'arrêté du 27 octobre 2022 « 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.

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

Tarif de la formation : coût par OPCO et par année de

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 HANDICAP

Accès et accueil des personnes en situation
handicap.

Locaux : Réglementation ERP – Locaux
accessibles aux personnes à mobilité réduite

Référent handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeanbosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

NC*%

Taux d'obtention
des diplômes ou
titres professionnels

NC*%

Taux d'interruption
en cours de
formation

NC*%

Taux d'insertion
professionnelle
à 6 mois

NC*%

Taux de poursuite
d'études

• VALEUR AJOUTÉE

Salle de pause

Internat à la nuitée

Restauration sur place

Accès au parking de l'établissement

Sécurisation de parcours avec suivis en entreprise,
accompagnement, mise en relation entreprises ...

**Nouvelle formation
en apprentissage*



COORDONNÉES UFA SAINT-PIERRE

10 rue du Général Goutierre FOURMIES

03.27.60.80.40

contact@ufa-ispf.com

EXPERT.E MISE EN RELATION SERVICE
DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Isabelle LEROUX