UFA SAINT PIERRE
Fourmies

# 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 : 7 641 euros
Selon le décret du 13 octobre 2023 « 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*% | NC*% | NC*% | NC*% |
|---|---|---|---|
| Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels | Taux d'interruption en cours de formation | Taux d'insertion professionnelle à 6 mois | 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 …

## 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**

Candidature