

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER-ERE

Niveau III (ancien niveau V validé par le ministère du travail)-Métier visé Rome G1602 - RNCP34095

PROGRAMME DE FORMATION

Taux de réussite

Mai 2021 : 100%

Lieu et contact

Restaurant pédagogique Le Grand Pin,
430 Avenue de Mazargues,
13008 Marseille
grand.pin@jbfouque.org
04 91 77 95 56

Durée

Durées indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.

Formation professionnelle : 1245 heures dont 245 en entreprise

Apprentissage

1 semaine par mois pendant 2 ans soit 875 heures de formation

Horaires

8h 15h du lundi au vendredi

Modalités d'accès

Recrutement toute l'année.

Admission après entretien et test de positionnement.

Délai d'accès à la formation sur demande : envoyer un mail.

Réponse sous 8 jours.

Pour les apprentis :

A l'issue du recrutement des ateliers de prospection de contrats en alternance auprès d'entreprise seront organisés

Accès transports en commun

Arrêt St Anne 22 22s 23 45 à partir du Metro Rond-Point du Prado

Restauration

Repas sur place à 11 heures

Développement durable

Intégrer la démarche environnementale dans le quotidien des stagiaires et apprentis (tri sélectif, produits de nettoyage bio, ...)

Formation en présentiel

Le cuisinier traditionnel est un salarié qui assure la préparation des repas pour une clientèle de restaurant, à la table ou parfois en buffet, en vue d'un service direct. Il peut travailler en restauration privée ou collective. Les types d'emploi accessibles : Cuisinier Commis de cuisine Chef de partie.

Il n'existe aucun lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations. Les candidats pourront intégrer le monde professionnel dès leur sortie de formation.

OBJECTIFS

Maîtriser les compétences nécessaires à l'exercice du métier de cuisinier cuisinière

Obtenir un Titre Professionnel délivré par le Ministère de l'emploi et de la cohésion sociale sous le Référentiel du Titre Professionnel de Cuisinier-cuisinière en restauration

PUBLIC

Jeunes 16-29 ans, sans qualification ayant validé un projet professionnel dans les métiers de la restauration

Apprentis 16-29 ans (sauf : les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage- Les jeunes âgés d'au moins 15 ans s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6^{ème} jusqu'en fin de 3^{ème}).

PRE REQUIS

Le candidat doit maîtriser des savoirs de base en lecture, écriture et calculs et ne pas avoir de contre-indications médicales (exemples : station debout pénibles, allergies ...)

CONTENU

- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes
- Préparer et cuire des plats au poste chaud
- Préparer cuire et dresser les desserts de restaurant
- Anglais professionnel
- Mathématiques appliquées
- Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire

En complément de la formation

- Accompagnement et préparation à la certification
- Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche éco citoyenne.
- Sensibilisation aux principes de développement durable dans le secteur professionnel visé
- Mise en projet - Techniques de recherche d'emploi
- Accompagnement et préparation à la certification
- Une période de mobilité à l'étranger peut être mise en œuvre pour découvrir une autre culture, d'autres façons de travailler, pour améliorer ses compétences linguistiques. Le référent mobilité vous accompagne : stephan.signorelli@jbfouque.org

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1_2_Programme de formation TP CUISINIER-ERE	29/09/2021	[1/2]

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Mises en situation réelle de travail au sein d'un restaurant pédagogique avec équipement professionnel

Séances de formation en petit groupe (5/6 personnes) – atelier de remédiation des savoirs de base
Suivi de l'exécution du programme et appréciation des résultats

ENCADREMENT

Directrice : Marie Treyve

Responsable de formation : Françoise Michel

Enseignant technique en salle, référent handicap: Jean Christophe Tamayo

Formateur cuisine : Claude N' Gazi

Educateur technique, référent mobilité : Stephan Signorelli

Economiste, adjoint administratif, atelier informatique : Laurent Loury

Infirmière : Nathalie Salerno

Intervenante langue française/mathématiques/anglais – Dominique Rispoli

Intervenante culture art plastique : Sylvie Fremiot

SUIVI ET EVALUATION

Feuille d'émargement signée par demi-journée de formation, à la fois par les stagiaires et par le ou les formateurs présents. Elle permet de suivre l'assiduité.

Evaluation en cours de formation permet au stagiaire et au formateur d'avoir tout au long du parcours, un positionnement précis sur les acquis en formation.

Rédaction du dossier professionnel.

En fin de formation, le stagiaire renseigne un questionnaire de satisfaction.

Une attestation de fin de formation sera délivrée.

Session de Validation du Titre professionnel du ministère du travail

Le titre professionnel est accessible suite à un parcours de formation et à l'issue d'une session d'examen dénommée "session titre" visant l'obtention du titre complet composé de 3 certificats de compétences professionnelles (CCP).

Les compétences du candidat sont évaluées au vu d'une mise en situation professionnelle, du dossier de synthèse de pratique professionnelle, des résultats des évaluations passées en cours de formation et d'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise des compétences requises pour l'exercice des activités auxquelles conduit le titre visé.

Le jury du titre, composé de professionnels du secteur d'activité, est désigné par l'Unité territoriale de la DREETS (.Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités).

COUT DE LA FORMATION ET REMUNERATION

Formation professionnelle : La formation est financée par le CD13, le FSE Région, la Région Sud et la Protection Judiciaire de la Jeunesse. Les stagiaires perçoivent sous certaines conditions une rémunération de stagiaires de la formation professionnelle : nous contacter

Apprentissage : la formation est prise en charge par l'OPCO de l'employeur. La rémunération versée par l'entreprise varie entre 27 % et 100 % du Smic.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Selon demande, des adaptations et des aménagements seront mis en œuvre en fonction des besoins particuliers sous réserve de l'absence de contre-indications à l'exercice de la profession et dans la limite d'aménagements raisonnables (loi du 11 Février 2005). Cette demande doit nous être précisée lors de l'entretien de recrutement.

Nous accompagnons les stagiaires et les apprentis pour effectuer leurs démarches auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées. Le Référent handicap du Grand Pin, jean.christophe.tamayo@jbfouque.org, participe au « Réseau des Référents Handicap – Organismes de formation » qui professionnalise et outille pour accompagner les apprenants en situation de handicap tout au long du parcours.

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1_2_Programme de formation TP CUISINIER-ERE	29/09/2021	[2/2]

Service	Auteur	Nom du fichier	Date MAJ	Page
Grand Pin	F. Michel	1.1_2 Programme de formation TP CUISINIER-ERE	29/09/2021	[3/2]