

Devenir CUISINIER

TITRE PRO, NIVEAU 3

(v13072022)



Durée : 12 à 24 mois selon profil



Lieu de la formation : Lille



Cadencement : 1 jour de formation / mois (modulable en fonction de vos besoins et ceux de l'entreprise)



Modalités pédagogiques : Présentiel, **HANDI-HANDICAP**
Distanciel,
En situation de travail, Blended Learning, asynchrone et synchrone



Modalités d'évaluation : Examen de mise en situation professionnelle, dossier professionnel



Modalité d'évaluation de la formation : Questionnaire en ligne / évaluations en cours de formation/ Examen

PUBLIC ET PREREQUIS

Maitrise de la langue française

Accessible en infra Bac, avec ou sans expérience dans le domaine, sur candidature ((envoi du CV et tests de positionnement.). Bonne forme et résistance physique.

Accessible aux personnes âgées de 16 à 29 ans révolus, et sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap, des sportifs de haut niveau, les créateurs et repreneurs d'entreprise.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Préparer, Cuire et Dresser des entrées froides et Chaudes
- Préparer, Cuire et Dresser des plats au poste Chaud
- Préparer, Cuire et Dresser des desserts de restaurant

Devenir CUISINIER Programme Détaillé

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
- 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.
- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

TAUX DE SATISFACTION : 89 %

Accompagnement :

- Accompagnement pédagogique et social
- Aide à la préparation du dossier professionnel
- Examen

CONTACTS CFA

Responsable du CFA : Cécile Bénet - cecile.benet@instep.fr

Assistante du CFA : Inès Grujic - ines.grujic@instep.fr

Référente handicap : Claudine Pasquier - claudine.pasquier@instep.fr