



## CCP 1 & CCP 2 : TP COMMIS DE CUISINE

### Spécialisation poissonnier

(CCP 1 et CCP2 du Titre professionnel Commis de cuisine de niveau 3 au RNCP 38722 délivré par le ministère du travail 06/03/2024)

Formacode : 42742

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ Préparer, dresser et envoyer des entrées froides et chaudes
- ✓ Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- ✓ Valoriser des produits de la mer

**DUREE** : 750 heures : 240 heures en cours fondamentaux ; 300 heures en spécialisation et 210 heures en entreprise

**LIEUX** : SAINTE-ROSE

**DATE DE FORMATION** : Contacter le centre

**PERIODE DE RECRUTEMENT** : Contacter le centre

**COUT DE LA FORMATION** : 5 500€

**MODE D'ENSEIGNEMENT** : Formation mixte

**PRE REQUIS** : Savoir lire, compter et écrire. Avoir une expérience en cuisine

**PUBLIC CIBLE** : Toutes les personnes s'intéressant à la cuisine

**CONDITIONS DE RECRUTEMENT** : Test d'aptitude et entretien individuel

**VALIDATION DE LA FORMATION** : Mise en situation devant un jury de professionnels. Délivrance d'un ou deux blocs de compétences du titre professionnel cuisinier. Possibilité de passer cette formation par blocs de compétences.

### MODALITES D'EVALUATION :

**EVALUATION DES ACQUIS** : en cours de formation

**EVALUATION PERIODES D'APPLICATION PRATIQUE** : Bilan de la période en entreprise

**CERTIFICATION** : Certificats de compétences professionnelles (CCP 1 & CCP2) du titre professionnel cuisinier

Délibération du jury sur la base :

- du dossier professionnel
- des résultats aux épreuves de la session d'examen
- de la mise en situation professionnelle
- de l'entretien final

**EVALUATION DE SATISFACTION** : Enquête de satisfaction stagiaire

### PROGRAMME

#### PERIODE D'INTEGRATION

Accueil, présentation des objectifs de formation, connaissance de l'environnement professionnel, adaptation du parcours de formation, développement humain durable.

#### CCP 1 : PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

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

#### CCP 2 : PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES PLATS AU POSTE CHAUD

- ✓ 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

#### VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER

#### MODULES TRANSVERSEAUX

#### PERIODE EN ENTREPRISE

**MOYENS ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES** : Plate-forme ; numérique accessible sur un ordinateur et smartphone ; Capsules pédagogiques ; Cours théoriques téléchargeables ; Ateliers pratiques ; Périodes de travail en autonomie

### ACCES A LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- ✓ Information individuelle ou collective
- ✓ Dossier de demande de formation
- ✓ Entretien individuel de conseil en formation, de façon à définir le parcours le plus adapté.

### PRINCIPAUX DIPLOMES ET NIVEAUX DE FORMATION

- ✓ Possibilité d'obtenir le titre professionnel cuisinier en validant le CCP3.
- ✓ CAP cuisine
- ✓ BAC professionnel cuisine
- ✓ BAC technologies de l'hôtellerie et de la restauration
- ✓ BP art de la cuisine
- ✓ BTS Management en hôtellerie-restauration option B management d'unité de production culinaire
- ✓ Licence professionnelle métiers des arts culinaires et de la table

### ACCESSIBILITE AUX PSH

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours.

### LES DEBOUCHES

#### LES SECTEURS D'ACTIVITES

- ✓ Les restaurants gastronomiques
- ✓ Les traiteurs de type artisanal
- ✓ Les brasseries
- ✓ Les restaurants traditionnels ou à thème
- ✓ Les établissements hôteliers
- ✓ Les entreprises agro-alimentaires

#### LES METIERS VISES :

- ✓ Chef de partie cuisinier
- ✓ Second
- ✓ Demi chef de partie
- ✓ Chef de cuisine
- ✓ Sous-chef
- ✓ Chef traiteur
- ✓ Gérant(e) ou propriétaire d'un restaurant

### CARRIERE ET POSSIBILITE D'EVOLUTION

- ✓ Au sein d'une brigade : commis cuisinier, cuisinier, chef de partie, second, chef de cuisine
- ✓ En restauration traditionnelle, le cuisinier peut évoluer à travers des établissements de plus grande taille et de plus grand standing
- ✓ En restauration collective
- ✓ Création de son entreprise

Le métier de cuisinier permet également de partir facilement à l'étranger, pour une expérience enrichissante et de laquelle on revient en maîtrisant l'anglais, sésame pour évoluer dans les métiers de la salle et de la réception en hôtellerie restauration

### CONTACT

**HUNEEX**

Rue Joseph Reimonenq – 97115 SAINTE-ROSE

<http://huneex.org>

[contact97115@huneex.org](mailto:contact97115@huneex.org)

0691 247 718 – 0691 253 295