

SEAFOOD TRUCK

CCP 2 TP COMMIS DE CUISINE

(CCP 2 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, cuire et dresser des plats au poste chaud
- ✓ Valoriser des produits de la mer

DUREE : 224 heures en cours fondamentaux

LIEUX : SAINTE-ROSE

DATE DE FORMATION : Contacter le centre

PERIODE DE RECRUTEMENT : Contacter le centre

COUT DE LA FORMATION : Contacter le centre

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 bloc de compétences du titre professionnel cuisinier

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.

PROGRAMME

PERIODE D'INTEGRATION

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

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

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

PRINCIPAUX DIPLOMES

Pour ouvrir un food-truck, aucun diplôme n'est nécessaire. Néanmoins, il est plutôt recommandé de suivre une formation cuisine qui aborde des thématiques de gestion pour se lancer à son compte et monter son food-truck.

- ✓ Suivre une formation hygiène alimentaire (HACCP) assurée par un organisme agréé.
- ✓ Possibilité d'obtenir le titre professionnel cuisinier en validant le CCP1 & CCP3.
- ✓ CAP cuisine
- ✓ BAC Pro cuisine
- ✓ BP cuisine



ACCESSIBILITE AUX PSH

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

DEBOUCHE ET CARRIERE

- ✓ Gérant d'un food truck

CONTACT

HUNEEX

Rue Joseph Reimonenq – 97115 SAINTE-ROSE

<http://huneex.org>

contact97115@huneex.org

0691 247 718 – 0691 253 295

