Cabinet de Consulting et de Coaching & Institut de Formation

Spécialisés en Développement Durable et Développement Humain Durable

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

- ✓ Mette 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

Cabinet de Consulting et de Coaching & Institut de Formation

Spécialisés en Développement Durable et Développement Humain Durable

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.

RESULTATS

- ✓ 80% de stagiaires satisfaits
- ✓ 60,32% d'accès à l'emploi
- ✓ 87% de réussite au titre professionnel.

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
0691 247 718 – 0691 253 295