Cabinet de Consulting et de Coaching & Institut de Formation

Spécialisés en Développement Durable et Développement Humain Durable

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

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

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

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

RESULTATS

- ✓ 85% de stagiaires satisfaits
- ✓ 60% d'accès à l'emploi
- ✓ 90% de réussite au titre professionnel.

CONTACT

HUNEEX

Rue Joseph Reimonenq – 97115 SAINTE-ROSE
http://huneex.org
contact97115@huneex.org
0691 247 718 – 0691 253 295