

Formation:

➔ **TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER**



➔ **Durée:** 1 120 heures

Pour bien exercer ce métier, il faut être gourmand, être sensible aux différentes saveurs, et faire preuve de curiosité et d'imagination...

➔ **Public:**
 ◇ Demandeurs d'emploi
 ◇ Salariés en CDD ou CDI souhaitant se perfectionner ou évoluer (CIF...)

Au terme de la formation, les plats et les desserts que vous réaliserez feront votre fierté et la joie des consommateurs.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Réalisation de travaux pratiques.
- ◇ Synthèse et analyse des travaux.
- ◇ Evaluation.

Contenu de la formation:

- ◇ Apprentissage des techniques de base.
- ◇ Préparation et différents modes de cuisson des légumes, viandes, volailles et poissons.
- ◇ Préparation d'entrées chaudes et froides.
- ◇ Réalisation d'entremets et pâtisseries de restaurant.
- ◇ Mise en valeur des assiettes.
- ◇ Découverte de la production culinaire de masse.
- ◇ Période de formation en entreprise (2x3 semaines).

Formation:

➔ **TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER PAR LA V.A.E.**



A qui est destinée la V.A.E.?

➔ Durée:

- ◇ Epreuve pratique 1 journée
- ◇ Accompagnement 1 semaine

➔ Public:

- ◇ Demandeurs d'emploi
- ◇ Salariés en CDD ou CDI

Personnes désireuses de :

- ◇ Valoriser leurs expériences acquises comme cuisinier.
- ◇ Valider tout ou partie du titre professionnel.

Personnes dotées de :

- ◇ Au moins 3 ans d'expérience dans le métier de cuisinier.
- ◇ Avec ou sans qualification reconnue, et désirant en acquérir une, la compléter ou l'adapter afin de reprendre une activité.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Aide au montage de votre dossier de V.A.E.
- ◇ Accompagnement individuel : présentation du parcours et du dossier de synthèse pour le jury, familiariser avec le contexte de l'évaluation.
- ◇ Validation : mise en situation professionnelle puis entretien avec un jury de professionnels.

Contenu de la formation:

- ◇ Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes.
- ◇ Préparer et cuire des mets au grill et à la rôtissoire.
- ◇ Préparer et cuire des plats chauds élaborés.
- ◇ Elaborer des pâtisseries et des entremets de restaurant.
- ◇ Perfectionnement sur la réalisation complète de menus.
- ◇ Réalisation d'une production culinaire de masse.

Formation:

➔ **TITRE PROFESSIONNEL GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURANT**



➔ **Durée:** 700 heures

Accueillir les clients, les conseiller dans le choix des plats et les vins qui les accompagnent, prendre une commande, servir...

➔ **Public:**
 ◇ Demandeurs d'emploi
 ◇ Salariés en CDD ou CDI

Savoir parler des whiskys, des vins, des fromages est un atout supplémentaire qui fera de vous, au terme de la formation, un « futur maître d'hôtel ».

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Réalisation de travaux pratiques.
- ◇ Synthèse et analyse des travaux.
- ◇ Evaluation.

Contenu de la formation:

- ◇ Apprentissage des techniques de base.
- ◇ Réalisation des travaux préparatoires au service (entretien et mise en place du restaurant).
- ◇ Réalisation de services en salle en restauration commerciale.
- ◇ Gestion de l'accueil, conseils aux clients, prise de commande en français et en anglais.
- ◇ Préparer et servir un buffet/banquet.
- ◇ 2 périodes de formation en entreprise (1x3 semaines et 1x2 semaines)

Formation:

➔ **TITRE PROFESSIONNEL GARÇON OU SERVEUSE DE RESTAURANT PAR LA V.A.E.**



A qui est destinée la V.A.E.?

➔ Durée:

- ◇ Epreuve pratique 14 heures
- ◇ Accompagnement 14 heures

➔ Public:

- ◇ Demandeurs d'emploi.
- ◇ Salariés en CDD ou CDI

Personnes désireuses de :

- ◇ Valoriser leurs expériences acquises comme serveur(se).
- ◇ Valider tout ou partie du titre professionnel.

Personnes dotées de :

- ◇ Au moins 3 ans d'expérience dans le métier de serveur (se).
- ◇ Avec ou sans qualification reconnue, et désirant en acquérir une, la compléter ou l'adapter afin de reprendre une activité.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Aide au montage de votre dossier de demande de V.A.E.
- ◇ Accompagnement individuel : présentation du parcours, préparation du dossier synthèse pour le jury, familiarisation avec le contexte de l'évaluation.
- ◇ Validation : mise en situation professionnelle puis entretien avec un jury de professionnels.

Contenu de la formation:

- ◇ Réaliser les travaux préalables au service en restauration.
- ◇ Gérer l'accueil, conseiller le client et prendre une commande en français et dans une langue étrangère.
- ◇ Réaliser un service en restauration commerciale, procéder à l'encaissement.
- ◇ Préparer et servir un buffet/banquet.

Formation:

➔ **TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION**



➔ **Durée:** 700 heures

➔ **Public:**
 ◇ Demandeurs d'emploi.
 ◇ Salariés en CDD ou CDI souhaitant se perfectionner ou évoluer.

Diversifier ses compétences pour assurer un poste polyvalent, au sein d'une structure de restauration collective, d'une brasserie ou une restauration rapide. Il s'agit de développer, outre les techniques, la réactivité et la polyvalence pour que les employés puissent rapidement passer d'une activité à un autre.

En fin de formation, le stagiaire est capable d'occuper les postes de préparation froides, grillade et remise en température, distribution chaud et froid, service à la place en libre service, brasserie, petite restauration, résidence de vacances.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Apprentissage des techniques de base et d'assemblage.
- ◇ Réalisation de nombreuses préparations culinaires.
- ◇ Evaluations pratiques.

Contenu de la formation:

- ◇ Découverte du métier et apprentissage des techniques de base.
- ◇ Préparer en assemblage des hors d'œuvre et des desserts.
- ◇ Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self service.
- ◇ Réaliser des grillades minute et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (PCA).
- ◇ Réaliser le lavage à la main de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.
- ◇ 2 périodes d'application en entreprise.

Formation:

➔ **TITRE PROFESSIONNEL AGENT DE RESTAURATION PAR LA V.A.E.**



A qui est destinée la V.A.E.?

➔ Durée:

- ◇ Epreuve pratique 24 heures
- ◇ Accompagnement 16 heures

➔ Public:

- ◇ Demandeurs d'emploi.
- ◇ Salariés en CDD ou CDI.

Personnes désireuses de :

- ◇ Valoriser leurs expériences acquises comme agent de restauration.
- ◇ Valider tout ou partie du titre professionnel.

Personnes dotées de :

- ◇ Au moins 3 ans d'expérience dans le métier d'agent de restauration.
- ◇ Avec ou sans qualification reconnue, et désirant en acquérir une, la compléter ou l'adapter afin de reprendre une activité.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Aide au montage de votre dossier de demande de V.A.E.
- ◇ Accompagnement individuel : présentation du parcours, préparation du dossier synthèse pour le jury, familiarisation avec le contexte de l'évaluation.
- ◇ Validation : mise en situation professionnelle puis entretien avec un jury de professionnels.

Contenu de la formation:

- ◇ Préparer en assemblage des hors d'œuvres et des desserts.
- ◇ Accueillir les clients, approvisionner et distribuer les plats en restauration self service.
- ◇ Réaliser des grillades minute et respecter le processus de remise en température des plats cuisinés à l'avance (PCA).
- ◇ Réaliser le lavage à la main de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle.

Formation:

➔ **PREPARATION AU C.A.P. DE CUISINIER**



➔ **Durée:** 1 200 heures

➔ **Public:**
 ◇ Demandeurs d'emploi.
 ◇ Salariés en CDD ou CDI souhaitant se perfectionner ou évoluer.

Description du métier de cuisinier :

Il est la star du secteur, extrêmement médiatisé depuis quelques années.

Mais attention, avant de devenir une étoile, il faut faire ses classes sur le terrain.

Connaître toutes les techniques de préparation des plats, maîtriser les règles de l'hygiène alimentaire, affiner sa sensibilité gustative, faire preuve de savoir-faire et d'imagination, allier tradition et modernité car comme le modes, les goûts changent...

Méthodes pédagogiques:

- ◇ La formation est composée de modules alternant théorie et pratique.
- ◇ Les participants réalisent de nombreuses préparations culinaires.

Contenu de la formation:

- ◇ Production culinaire et pâtisserie.
- ◇ Technologie professionnelle.
- ◇ Sciences appliquées.
- ◇ Connaissances de l'environnement économique, juridique et social.
- ◇ Français, mathématiques, anglais.
- ◇ Vie sociale et professionnelle.

Formation:

➔ **MODULE COMMIS DE CUISINE**



➔ **Durée:** 580 heures

➔ **Public:**
 ◇ Demandeurs d'emploi.
 ◇ Salariés en CDD ou CDI souhaitant se perfectionner ou évoluer.

Le commis de cuisine commence par des préparations simples : hors d'œuvres, potages, plats principaux.

Il prépare les aliments : il lave, épluche et émince les légumes.

Il peut découper la viande et la charcuterie. Il surveille les cuissons, il veille à la bonne préparation des plats.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ La formation est composée de modules alternant théorie et pratique.
- ◇ Les participants réalisent de nombreuses préparations culinaires.

Contenu de la formation:

- ◇ Connaissance des produits.
- ◇ Préparation et habillage des poissons.
- ◇ Préparation et habillage des viandes et volailles.
- ◇ Réalisez les différentes techniques de cuisson : Griller; poêler, pocher, sauter, braiser et frire.

Formation:

➔ **MODULE AIDE DE CUISINE**



➔ **Durée:** 290 heures

La restauration à travers les petites et moyennes entreprises fait souvent appel à du personnel local pour tenir des postes d'aide de cuisine.

➔ **Public:**
 ◇ Demandeurs d'emploi.
 ◇ Salariés en CDD ou CDI souhaitant se perfectionner ou évoluer.

Ce poste nécessite une polyvalence qui permet de participer à tous les travaux de la restauration et de l'hôtellerie.

Les personnes motivées peuvent ensuite envisager de se former sur des postes de commis de cuisine ou de cuisinier.

Méthodes pédagogiques:

- ◇ Les participants réalisent de nombreuses préparations culinaires.
- ◇ La formation est composée de modules alternant théorie et pratique.

Contenu de la formation:

- ◇ Connaissance des produits.
- ◇ Préparation et habillage des poissons, viandes et volailles.
- ◇ Réalisation des différentes techniques de cuisson rapide et traditionnelle : griller, pocher, briser, poêler, sauter, faire un ragoût.
- ◇ Choix des garnitures par rapport aux plats.
- ◇ Les règles d'hygiène.

Formation:

➔ *PIZZAIOLO*



➔ **Durée:** 5 jours
soit 35 heures

Symbole de la cuisine italienne, la pizza a conquis le monde en devenant l'un des plats les plus populaires de la gastronomie.

➔ **Public:**
◇ Demandeurs d'emploi.
◇ Salariés en CDD ou CDI souhaitant se perfectionner ou évoluer.

Repas rapide ou véritable fête de la table, la pizza rassemble des générations et invite constamment au voyage.

Méthodes pédagogiques:

◇ Les participants réalisent de nombreuses préparations.

Contenu de la formation:

- ◇ Les différentes formes de pâtes.
- ◇ Fabrication des bases pour garnitures.
- ◇ Les sauces
- ◇ Les cuissons.
- ◇ L'organisation du travail.
- ◇ L'accueil, la communication, le comportement.