



TITRE PROFESSIONNEL ALTERNANCE EN 8 MOIS

CUISINIER

NIVEAU 3 CODE RNCP 34095 – STATUT : ALTERNANT

Acquérir les techniques de base indispensables à une production culinaire de qualité afin de s'insérer rapidement dans tous types d'entreprises de la filière de l'hôtellerie-restauration.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable d'assurer la production culinaire et sa distribution. Il saura préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes, des plats au poste chaud ainsi que des desserts de restaurant dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité. Il pourra participer aux approvisionnements et assurera la réception et le stockage des marchandises.

CONDITIONS D'ACCÈS

Avoir entre 18 à 25 ans révolus sortant du système éducatif sans diplôme ou ne possédant que le diplôme national du brevet ou le certificat de formation générale,

Avoir 29 ans révolus pour les candidats titulaires d'un diplôme ou d'une certification professionnelle attestant d'au moins un niveau 3 de qualification.

Ce titre professionnel s'adresse également aux salariés et demandeurs d'emploi.

Participer à un entretien de positionnement et signer un contrat d'apprentissage.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 8 mois, 308 heures de formation au Campus en alternance avec 23 semaines de formation en entreprise.

RYTHME D'ALTERNANCE

10 semaines de cours réparties sur la durée de la formation.

DÉBOUCHÉS

Cuisinier, commis de cuisine, chef de partie dans des restaurants traditionnels ou gastronomiques, des brasseries, chez des traiteurs ou en restauration collective.

POURSUITE D'ÉTUDES

Seconde baccalauréat professionnel cuisine.

CONTENU

Enseignement professionnel : travaux pratiques de cuisine, ateliers de techniques professionnelles, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, informatique.

Enseignement général : mathématiques : conversion poids et mesures, anglais professionnel, communication, prévention-santé-environnement, français.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et travaux pratiques, mises en situation professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

MODALITÉS D'OBTENTION

Mise en situation professionnelle et entretien technique en fin de formation. Résultats des évaluations passées en cours de formation.

Présentation d'un dossier professionnel devant un jury d'examen.



LES PLUS

- 7 cuisines
- 3 restaurants
- 1 laboratoire de pâtisserie
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- Suivi de la progression pédagogique à travers le livret d'évaluation
- Validation du titre professionnel organisée au sein du centre de formation

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur cfa.vaucluse.cci.fr/cfacci/handicap

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet cfa.vaucluse.cci.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/indicateurs

TARIF

En alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site cfa.vaucluse.cci.fr/cfa/lalternance



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

OCT2022-V5

L'ALTERNANCE EN BREF

Ce dispositif permet d'alterner des périodes en entreprise et en centre de formation.

Je deviens ainsi salarié d'une entreprise tout en bénéficiant d'une formation et je suis rémunéré(e).

J'obtiens une première expérience professionnelle tout en validant un diplôme ou un titre professionnel reconnu.

Il existe différentes formes d'alternance. Un entretien de positionnement me permettra d'être accompagné(e) pour déterminer mon statut et la solution la plus adaptée à mon projet de formation :

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

- J'ai de 16 à 29 ans révolus, je peux signer ce contrat de travail.

Le contrat d'apprentissage me concerne également si :

- J'ai 15 ans et j'ai terminé ma classe de troisième
- J'ai plus de 29 ans mais je prépare un diplôme supérieur à celui que j'ai obtenu
- J'ai un statut de travailleur handicapé ou de sportif de haut niveau

La durée du contrat peut varier de 6 mois à trois ans selon le diplôme que je prépare. Avec l'apprentissage, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon ancienneté. Il est compris entre 27 et 100 % du smic mensuel brut selon la réglementation en vigueur.

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

- Je suis âgé de 16 à 25 ans
- Je suis demandeur d'emploi de 26 ans et plus
- Je suis bénéficiaire de minimas sociaux

La durée maximale du contrat est étendue à trois ans, sous conditions. Avec ce contrat de travail, je perçois une rémunération qui est un pourcentage du SMIC et qui évolue en fonction de mon âge et de mon niveau de diplôme. La rémunération est comprise entre 55% et 100% du SMIC selon les grilles de rémunération prévue par la branche professionnelle.

AUTRES DISPOSITIFS D'ALTERNANCE LORSQUE JE TRAVAILLE ET QUE JE SOUHAITE ME FORMER

- La PRO A
- CPF-PTP : projet de transition professionnelle
- CPF : compte personnel de formation



OCT2022-V5