



## FORMATION CERTIFIANTE DE CUISINIER

à Vichy

*Sous réserve de l'agrément du financeur*

### OBJECTIFS

- PRÉPARER les stagiaires à l'obtention d'une qualification professionnelle au poste de Cuisinier de Restaurant.
- PERMETTRE aux stagiaires d'accéder à un emploi qualifié en cuisine et de s'adapter à divers types d'établissements qui font appel à des modes de production culinaire et d'organisation précises.
- ÊTRE CAPABLE :
  - \* de maîtriser les bases du métier de cuisiner
  - \* de maîtriser les modes d'utilisation du matériel contribuant à la transformation des produits et l'élaboration des recettes
  - \* d'acquérir un comportement professionnel permettant de travailler seul et en équipe

### CALENDRIER DE DEROULEMENT

- PARCOURS QUALIFIANT du 23 SEPTEMBRE 2010 au 20 MAI 2011
  - 1 146 heures (901 heures en centre et 245 heures en entreprise)
  - ✚ stages pratiques en entreprises :
    - ✓ 3 semaines – 105 heures
    - ✓ 4 semaines – 140 heures
- PARCOURS MODULAIRE adapté pour les personnes demandeurs d'emploi relevant de la V.A.E. (3 ans d'expérience d'expérience en lien avec la qualification visée - hors période de formation et d'apprentissage)

### VALIDATION

- Titre Professionnel de Cuisinier - Niveau V - Homologué - délivré par le Ministère en charge de l'Emploi

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Être à la recherche d'un emploi
- Être sorti(e) depuis au moins 6 mois de formation initiale sous statut scolaire
- ou**
- Justifier d'une activité professionnelle de 4 mois minimum dans les 12 derniers mois
- Acceptation par la Commission de Sélection

### PROGRAMME

- Pratique Professionnelle :
  - > Le traitement préliminaire des produits :
  - > Préparations culinaires diverses :
    - entrées froides et chaudes
    - plats chauds : viandes, volailles, poissons et garnitures d'accompagnement
    - les sauces
    - la pâtisserie de restauration
    - les modes de cuissons
    - dressage des préparations, décors et présentation
- Technologie Culinaire
- Hygiène et H.A.C.C.P.
- Gestion
- Anglais Hôtelier
- Notions d'Informatique
- Techniques de Recherches d'Emploi
- Sensibilisation au développement durable