

## titre professionnel Cuisinier

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE  
Sacha BOMASSI  
05.59.52.25.25  
sacha.bomassi@greta-cfa-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

## Conditions d'accès :

Non renseigné

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

## Contenu et modalités d'organisation

CCP1 - Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées. - Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes. CCP2 - Préparer, 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. CCP3 - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts. - Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

Durées de la formation \*720h en cours du jour \*350h en entreprise

Commentaires sur la durée hebdomadaire Un entretien de positionnement permet de définir ensemble votre parcours de formation individualisé.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

## Validation(s) Visée(s)

Titre professionnel cuisinier - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

TFP Cuisinier

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00395553	du 30/09/2024 au 23/05/2025	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		MON COMPTE FORMATION	FPC