



Titre à finalité professionnelle Cuisinier

RNCP 37867 Niveau IV



Objectifs de la formation – Compétences à acquérir :

- Réceptionner les marchandises
- Contribuer à gérer les stocks
- Stocker les marchandises
- Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- Travailler les produits
- Transformer les produits pour des préparations froides
- Réaliser des préparations chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de cuisson
- Réaliser des préparations en pâtisserie

Bloc de compétence 1

(Bloc 5a) Nettoyer et désinfecter les espaces, les plans de travail avec les produits et les matériels appropriés

Bloc de compétence 2

(Bloc 5b) Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire

Bloc de compétence 3

(Bloc 3) Réceptionner et stocker des marchandises, des produits

Bloc de compétence 4

(Bloc 9b) Réaliser les préparations culinaires de base

Plateaux techniques

Cuisine pédagogique (10 postes)
Laboratoire pâtisserie
Salle de cours équipée de tableau numérique
Salle mobile (15 ordinateurs portables) et espace documentaire

Moyens pédagogiques

Référent pédagogique : Mme DOLGANOFF Béatrice
Responsable administratif : Mr BOUSQUET Jean-Christophe
Référent mobilité : Mr BOUSQUET Jean-Christophe
Référent Handicap : Mme DOLGANOFF Béatrice
Référent égalité homme/femme : Mr BOUSQUET Jean-Christophe
Référent cuisine : M. DUONG Christophe

Référentiel

**RNCP: 34 722
Niveau 3**

Les métiers possibles : Commis de cuisine, second de cuisine, cuisinier dans le secteur traditionnelle

Poursuite d'études et de parcours :

Vous pouvez poursuivre votre formation en Certificat de Qualification Professionnel

Titre Finalité professionnelle Cuisinier - niveau 4 - accessible sous condition au CFA 3B CONSEIL

**Inscription définitive qu'avec la signature d'un contrat de travail en
apprentissage avec un employeur**



"La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
VALIDATION D'ACQUIS ET EXPERIENCE"

CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL
3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavailès 66 160 LE BOULOU
04 68 89 39 21
3bconseil@3bconseil.fr





Titre à finalité professionnelle

Cuisinier

Titre inscrit au RNCP/ niveau 4



1. Possibilité de rentrer en **formation à tout moment.**
2. Mise en relation rapide avec les employeurs **moins de 15 jours en moyenne**
3. Formation **individualisée** et **personnalisée**

Le Titre à finalité professionnelle est une certification professionnelle de niveau 4 qui prépare à travailler dans une cuisine d'hôtel, restaurant ou café-brasserie.

Statut : **salarié** (CCD ou CDI)

- **contrat d'apprentissage**
- **contrat de professionnalisation**

Durée et rythme :

- 6 à 24 mois en fonction des prérequis
- 405h à 840 h selon le niveau de l'apprenant
- **1 jour à 1 jour ½ par semaine en centre de formation**

Lieux :

CFA 3B Conseil - Le Boulou

Type de formation : Collective face à face Individualisation : oui - classe de **maximum 12 apprentis**

Coût : Formation gratuite pour l'apprenti/e

Prérequis

Diplôme de niveau III dans le secteur de la cuisine (CAP/TP) sauf pour les mineurs de 15 ans obligation d'avoir terminé la troisième

Conditions d'admissions

- Passer un entretien
- Passer un test de positionnement qui détermine votre entrée en formation ainsi que vos prérequis

Conditions d'accès

Contrat d'apprentissage: 15 ans sous réserve d'avoir terminé la troisième et moins de 29 ans

Aucune limite d'âge pour les travailleurs handicapés

Consulter notre guide du contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation : pas de limite d'âge

Consulter notre guide du contrat de professionnalisation

Délai d'accès:

Entre 15 jours et 2 mois en fonction de la saisonnalité

Validation du titre à finalité professionnel: fixé par le CFA 3B Conseil

- Examen: Évaluation transversale et continue, livret d'alternance
- Mise en place des évaluations en lien avec le référentiel de certification
- Évaluation certificative

Accessibilité

Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

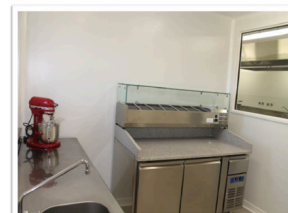
Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap

Béatrice DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.



Plateau technique cuisine



Plateau technique pâtisserie



Plateau technique cuisine basse température

Lieux où apprendre le métier:

- Brasserie
- Restauration
- Hotel restaurant

Les qualités requises:

- endurance, présentation, sens de l'organisation
- hygiène corporelle et tenue professionnel
- Amabilité, sens de l'écoute

Compétences professionnelles:

- Travailler en équipe
- Accueillir la clientèle et communiquer avec elle



**News
diplôme**

**96%
de taux
satisfaction
2023**

**98%
de taux
insertion
2023**