



# 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*

**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**

## 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**

**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 professionnelle: 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:

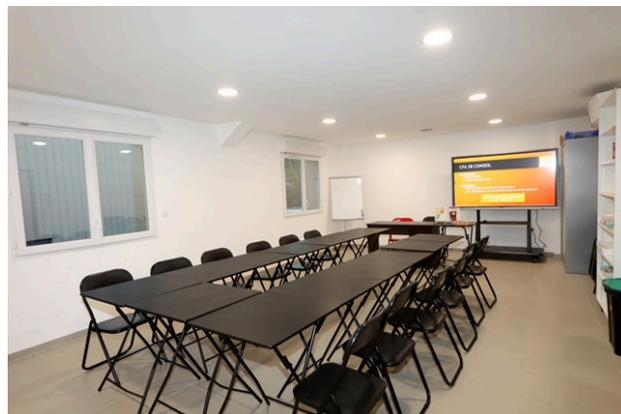
- Brasserie
- Restauration
- Hotel restaurant

### 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**

