Date des sessions :
Du 30/05/2022
Au 21/12/2022

Formation au métier de :
Cuisinier

Organisme de formation Apprentis d'Auteuil Mayotte

Contacts :

16 boulevard Halidi Sélémani
BP 1023 97600 Mamoudzou Cedex
0269 62 51 99
alice.arnoux@apprentis-auteuil.org

Titre professionnel

« CUISINIER »
Titre répertorié et enregistré au RNCP (RNCP34095)
Certificat de niveau 3 dans le secteur de la restauration
Nombre de places disponibles : 14

Public

Demandeurs d'emploi et salariés
Accessible aux personnes à besoins spécifiques/en situation de handicap *: la référente handicap vous informe au 0639 05 32 14 ou par mail à vera.florent@apprentis-auteuil.org*

Prérequis

- Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration par une première expérience (stage ou autre)
- Maîtriser les savoirs de base
- Etre disponible et motivé pour intégrer une formation collective

Modalités et délais d'accès

Demandeurs d'emploi : être inscrits auprès du prescripteur Pôle Emploi.

Le candidat peut lui-même se positionner lors d'une réunion d'information sur le site www.pole-emploi.fr/trouvermaformation ou via l'application Ma formation.

Processus de recrutement d'une durée moyenne d'un mois :

Information collective → **Tests écrits** → **Entretien individuel**

Objectifs

→ **Obtenir un ou plusieurs certificats de compétences professionnelles :**

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

→ **Obtenir le Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail**

→ **Poursuivre son parcours de formation ou s'insérer sur le marché de l'emploi.**

Modalités d'évaluation

Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

- D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.
- D'un entretien avec le jury destiné à vérifier le niveau de maîtrise par le candidat des compétences requises pour l'exercice des activités composant le titre visé.

Durée : 998 heures
809h en centre et
189h en entreprise

Horaires de la formation:
Du lundi au vendredi
- De 7h30 à 12h00
- De 13h00 à 15h30

Soit 35h par semaine

Tarifs :
- Formation prise en charge par le Conseil Départemental.
- Salarié : 7 774,49€ pour un parcours complet.

En cas d'abandon en cours de formation, le financeur est susceptible de demander le remboursement de la somme perçue.

Vos avis et confiance comptent !
Sur les 5 stagiaires ayant suivi la formation du 31/08/2020 au 04/05/2021:

86% de satisfaction des stagiaires

80% d'obtention de certification

trajectoire

80% de bénéficiaires en poursuite d'études, de formation, d' emploi et en mobilité

PROGRAMME DE FORMATION

Les modules de formation

Module 1 (126 heures) :
Remise à niveau
Communication en français, les règles de base de calcul et de raisonnement logique, les techniques usuelles de l'information et de la communication numérique, les compétences psychosociales

Module 2* (210 heures) :
Préparer, cuire et dresser des entrées froides ou 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

Modules 3* (200 heures) :
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

Modules 4* (220 heures) :
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

Modules 5 (21 heures):
Techniques de Recherche d'Emploi ou de création d'emploi :
Atelier « communication et image de soi » ; atelier CV ; entretien d'embauche ; Droits et devoirs des salariés

Module 5 (32 heures):
Soutien personnalisé

Modules transversaux :
- Rédiger le dossier professionnel obligatoire pour passer l'examen final
- Acquisition des compétences transversales essentielles au métier de cuisinier
- Sauveteur Secouriste du Travail
- Réaliser une production collective en lien avec le métier visé

Stage en entreprise (189 heures maximum)

Méthodes pédagogiques mobilisées

- La formation se déroule en présentiel
- Apports théoriques d'informations (supports papier et/ou vidéos projetées, ...)
- Alternance de temps de travail en sous-groupes ou en groupe entier
- Mises en situation
- Utilisation de la cuisine pédagogique / restaurant d'application
- Méthode active axée sur la pédagogie de la découverte et de l'action
- Coaching

Modalités d'acquisition de la certification

Modalités d'acquisition de la certification par :
- **Capitalisation des blocs de compétences**
  Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences* dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux objectifs précédemment énumérées. Le titre professionnel est accessible par capitalisation de CCP.
- **Suite à un parcours complet de formation**

Poursuite et debouchés

Secteurs d'activité : Restauration commerciales, restauration collective sociale
Types d'emplois accessibles par le détenteur du titre : Cuisinier, commis de cuisine, chef de partie