



Titre professionnel « CUISINIER »

Session 2023-2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/>



PROFIL POUR CE DIPLÔME :

Public visé :

Toute personne entre 16 et 29 ans à la date d'entrée en formation. Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

Prérequis :

Avoir terminé ses études au collège, avoir effectué sa dernière année de 3^{ième} en totalité.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

Modalités : entretien, positionnement et signature d'un contrat d'apprentissage.

Délais : Article L6222-12 du code du travail : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat »

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

A l'issue de la formation, le jeune sera capable de :

1. 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

2. 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

UFA FRESC
103 Bd de Metz
59100 Roubaix
Site de l'AREP

Contact Siège :
Tél : 03 20 68 33 59
Mail : direction@ufafresc.fr
Site : ufafresc.fr

CFA Jean Bosco :
N° d'enregistrement w802003068
N° déclaration d'activité : 22800173680
N° SIRET : 500 138 029 000 29





Titre professionnel « CUISINIER »

Session 2023-2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/>



3. 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 restaurants

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Le détenteur du titre peut exercer dans les secteurs d'activités suivants :

Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.

Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

Cuisinier
Commis de cuisine
Chef de partie

Poursuite d'études

Possibilité de poursuite par un Bac professionnel, diplôme ou titre de niveau 4

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Moyens et méthodes pédagogiques :

Les méthodes pédagogiques reposent sur une alternance entre les ateliers de pratique professionnelle (au plateau technique) et l'apprentissage des connaissances théoriques et du cadre législatif.

Modalités d'évaluation :

Les compétences des candidats au titre professionnel sont évaluées par un jury au vu :

- D'une mise en situation professionnelle.
- Du dossier professionnel et de ses annexes éventuelles.
- Des résultats des évaluations passées en cours 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.

Validation :

- Titre professionnel de niveau 3 (CAP/BEP) délivré par le Ministère du travail.

UFA FRESC
103 Bd de Metz
59100 Roubaix
Site de l'AREP

Contact Siège :
Tél : 03 20 68 33 59
Mail : direction@ufafresc.fr
Site : ufafresc.fr

CFA Jean Bosco :
N° d'enregistrement w802003068
N° déclaration d'activité : 22800173680
N° SIRET : 500 138 029 000 29





Titre professionnel « CUISINIER »

Session 2023-2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/>



- Possibilité de valider un ou des blocs de compétences
- Equivalences avec d'autres certifications : sans objet

Nombre de participants : maximum 10

Durée de la formation : 1 an (445 h en centre de formation) en apprentissage

Tarifs de la formation : 8 490 €

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :

Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap :

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : locaux, adaptation des moyens de la prestation.

Locaux : accessibles aux personnes à mobilité réduite – Réglementation ERP.

Service Handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr.

Référente handicap pouvant accompagner les jeunes : Sophie Dumortier 07.87.14.25.31 ou

sophie.dumortier@ufafresc.fr

UFA FRESC
103 Bd de Metz
59100 Roubaix
Site de l'AREP

Contact Siège :
Tél : 03 20 68 33 59
Mail : direction@ufafresc.fr
Site : ufafresc.fr

CFA Jean Bosco :
N° d'enregistrement w802003068
N° déclaration d'activité : 22800173680
N° SIRET : 500 138 029 000 29





Titre professionnel « CUISINIER »

Session 2023-2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34095/>

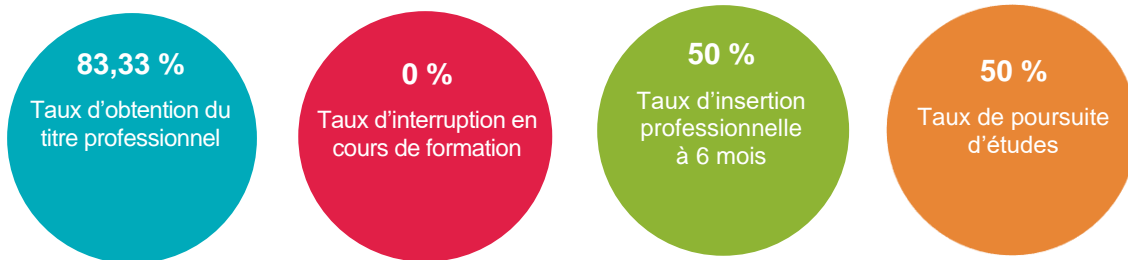


COORDONNÉES :

<i>UFA FRESC SITE Saint François D'assise</i> 59 avenue de la Fosse aux Chênes 59100 Roubaix 03 20 70 97 04 / 06 85 15 43 36	CFA REGIONAL JEAN BOSCO HAUTS DE FRANCE 10 rue Hubble 59262 Sainghin en Mélantois 03 20 35 90 55
---	---

Pré-inscription possible sur le site ufafresc.fr

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :



Valeur ajoutée : L'UFA possède sur le site Saint François d'Assise une cantine accessible aux apprentis. Le site est proche des transports en commun (Bus, train, tramway, métro). Possibilité d'accéder à un plateau technique équipé de matériel informatique avec pack office, d'une imprimante couleur et accès internet pour l'élaboration des dossiers professionnels.

La cuisine pédagogique dispose de 10 places individuelles afin que chacun puisse pratiquer et progresser à son rythme.

Les formateurs sont à l'écoute des besoins des apprentis et la taille du groupe permet une individualisation de la formation.

L'UFA FRESC propose dans le cadre d'ERASMUS la possibilité de faire un stage à l'international afin de découvrir les cuisines du monde.

Mise à jour : septembre 2023

UFA FRESC
103 Bd de Metz
59100 Roubaix
Site de l'AREP

Contact Siège :
Tél : 03 20 68 33 59
Mail : direction@ufafresc.fr
Site : ufafresc.fr

CFA Jean Bosco :
N° d'enregistrement w802003068
N° déclaration d'activité : 22800173680
N° SIRET : 500 138 029 000 29

