

**TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER - ÈRE – NIV.3****BRS : 2023-34-03\_03 – CONVENTION : 41C17B030068****N° CARIF : GE1268536****Version 2 | 02/01/2023 | SN**

Formation financée par PÔLE EMPLOI

**Contexte et Objectifs****L'action de formation vise les objectifs suivants (Être capable de/d') :**

- Acquérir les compétences techniques nécessaires à la tenue d'un poste de Cuisinier.
- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes.
- 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.
- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts.
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.
- Valider le niveau acquis par une certification du Ministère du Travail, du plein emploi et de l'Insertion de niveau 3 : TP « Cuisinier ».
- Être capable de maîtriser les codes du monde du travail, du secteur, de la posture professionnelle et de s'engager dans une démarche vers un emploi pérenne.
- Être capable d'aboutir dans sa recherche d'emploi ou de s'engager de façon formelle dans un parcours réaliste d'accès à l'emploi.
- Être capable d'effectuer en autonomie les démarches relatives à la recherche d'emploi

**Public**

Demandeurs d'emploi, inscrit à Pôle emploi, ayant validé avec son conseiller prescripteur un projet professionnel vers le métier de Cuisinier.

**Pré – requis d'accès à la formation**

- ✓ Demandeurs d'emploi, inscrits à Pôle Emploi ayant validé avec son conseiller prescripteur un projet professionnel vers le métier de Cuisinier.
- ✓ Maîtrise du français à l'oral, de la lecture, de l'écriture, des compétences mathématiques de base (4 opérations, règle de 3, conversions).
- ✓ Savoir-être professionnel : maîtrise des codes sociaux (hygiène), travail en équipe, communication professionnelle.

**Diplôme visé par la formation**Titre Professionnel Cuisinier-ière | CUI | Niv. 3 - [Lien vers France compétences et le référentiel de certification](#)**Spécialité de formation :** 221 - Agro-alimentaire, alimentation, cuisine**Formacode :** 42752 | **Code Article PE :** AF00105**Modalités et délai d'accès à la formation**

- ✓ Tests de positionnement en amont de la formation : validation des prérequis de la formation professionnelle.
- ✓ Entretien oral de motivation en amont de la formation : entretien en appui du dossier de candidature et du CV du candidat.
- ✓ Entretien de restitution en amont de la formation : construction du plan individuel de formation après restitution & contractualisation avec le candidat.

**Délai d'accès :** 2 semaines**Nombre de stagiaires par session**Maximum | **12 Stagiaires** par session**Modalités de l'action et type de formation**

- ✓ Formation en présentiel
- ✓ Type d'action : action de formation

## Durée de la formation

**Parcours TP CUISINIER-IÈRE | 1172h**  
Soit 962 heures en centre et 210 heures en Action de Formation en Situation de Travail (période d'application en entreprise)

**Remise à niveau : 118h max.**  
En amont de la formation selon positionnement lors de l'Information Collective (ICOP)

**Formation en centre : 784h**  
Soit 396 heures en centre et 140 heures en stage d'immersion en entreprise.

**Appui à la recherche d'emploi – TRE : 21h**

**Appui Pédagogique et Soutien Personnalisé : 39h max.**  
Selon positionnement lors de l'Information Collective (ICOP)

**Action de Formation en Situation de Travail : 210h**  
(Période d'application en entreprise)

## Contenu de la formation

**Module : REMISE À NIVEAU – Cuisinier** (118h max.)  
A partir des résultats de l'ICOP, valider le niveau de prérequis à l'entrée en formation professionnelle :

- Préqualification en restauration
- Compétence environnementale
- Compétences transversales et savoirs de base

**Module : ACCUEIL ET CONTRACTUALISATION** (6h)

**Module : HACCP EN RESTAURATION** (28h)  
Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

**Module : TECHNIQUES PROFESSIONNELLES CONSTITUTIVES DU CCP1 du titre professionnel Cuisinier-ière** (198h) | Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et entrées chaudes | Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

**Module : TECHNIQUES PROFESSIONNELLES CONSTITUTIVES DU CCP2 du titre professionnel Cuisinier-ière** (198h) | 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

**Module : TECHNIQUES PROFESSIONNELLES CONSTITUTIVES DU CCP3 du titre professionnel Cuisinier-ière** (198h) | Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts | Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

**Module : LES OPERATIONS DE REMISE EN ETAT** (54h)

**Module : GESTES & POSTURES** (Module transversal à l'ensemble des modules techniques)

## Dates de la formation et lieu



**TP CUISINIER-IÈRE** : du 09/10/23 au 18/07/24



**ASSOCIATION G7 :**  
2A, Avenue Auguste Wicky | 68100 MULHOUSE  
4, Avenue de Colmar | 68100 MULHOUSE

**Plateau technique :** Auberge de jeunesse de Mulhouse | 37, Rue de l'Illberg | 68200 MULHOUSE

**Horaires : 8h30 – 12h00 et 13h30 – 15h30** (16h30 en fonction du planning)

**Module : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE**  
(Module transversal à l'ensemble des modules techniques)

**Module : SENSIBILISATION AUX QUESTIONS DE DEVELOPPEMENT DURABLE** (Module transversal à l'ensemble des modules techniques)

**Module : FORMATION EN SITUATION DE TRAVAIL** (210h) | La formation en centre est complétée par deux périodes de Formation en Situation de Travail en entreprise (AFEST)

**Module : EXPLOITATION DE L'AFEST** (12h)

**Module : APPUI A LA RECHERCHE D'EMPLOI - TRE** (21h) | Développer l'employabilité | Posture professionnelle : Consolidation du projet professionnel | Connaissance de l'entreprise, des codes et des cadres réglementaires | Connaissance du secteur et des métiers de l'hôtellerie restauration | La posture professionnelle | La transition professionnelle | L'organisation professionnelle | Organisation personnelle et familiale | Expression et valorisation de soi | Travail en équipe : collaboration et délégation | Mise en dynamique du parcours professionnel | Accompagnement dans la préparation à l'emploi : Techniques de Recherche d'emploi

**Module : Appui pédagogique Soutien Personnalisé** (39h) | Renforcement des savoirs et savoir-faire de la formation professionnelle

**Module : PREPARATION ET PASSAGE DE LA CERTIFICATION – VALIDATION** (84h)

**Module : CAPITALISATION DES ACQUIS ET BILAN** (6h)

## Méthodes et modalités pédagogiques :

- ✓ Formation de groupe en présentiel, présentiel enrichi, proposée en sessions.
- ✓ Exposés théoriques et étude de cas concrets.
- ✓ Alternance d'enseignements théoriques et de mises en application en plateau technique (40 % minimum de la formation)
- ✓ Démonstration en temps réel des gestes professionnels, puis démonstration commentée par le formateur technique qualifié dans le métier.
- ✓ Activités individuelles, en ateliers et en sous-groupes.
- ✓ Phase d'apprentissage collective puis mise en situation individuelle de chaque stagiaire.
- ✓ Accompagnement personnel et individualisé tout au long de la formation.
- ✓ Enrichissement et capitalisation des connaissances et des compétences acquises dans Mon Orient'Est et espace personnel Pôle Emploi du candidat.
- ✓ Activité de Formation en Situation de Travail en entreprise (AFEST).
- ✓ Passage de la certification : évaluation finale en session « Titre » et transmission du dossier à la DREETS.

## Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- ✓ Positionnement initial formatif.
- ✓ Évaluations formatives et sommatives.
- ✓ La mesure des acquisitions se fait en continu, sur la base de QCU et QCM. Évaluation continue par module et tout au long du parcours et évaluation en cours de formation.
- ✓ A l'issue de la phase d'immersion, chaque stagiaire décrira dans son « Dossier Professionnel » par activité type et à partir d'exemples concrets, les pratiques professionnelles vécues en rapport direct et étroit avec le titre professionnel Cuisinier-ière. Ce document servira de support lors de la session de validation finale.
- ✓ Évaluation individuelle en situation de travail en entreprise.
- ✓ Feuilles de présence | Formulaire d'évaluation de la formation | Certificat de réalisation de l'action de formation

## Ressources techniques et pédagogiques

- ✓ Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- ✓ Documents supports de formation projetés.
- ✓ Mise à disposition en ligne des documents supports à la formation.
- ✓ Mise à disposition de ressources pédagogiques spécifique à la filière Hôtellerie & Restauration (BPI BOOKS & BPI CAMPUS).
- ✓ Livret de suivi de la formation | Accès à la plateforme DIGIFORMA | PC portables | Accès internet fibre...
- ✓ Plateau technique Restauration conforme au référentiel d'évaluation du Titre Professionnel Cuisinier-ière.

## Modalités de certification



**Pour l'obtention du Titre Professionnel Cuisinier-ière**, les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :

- D'une mise en situation professionnelle complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire
- 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

Les candidats seront soumis à une évaluation finale (Session d'examen), qui valide l'acquisition des compétences :

**MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE – Durée 04h30mn | ENTRETIEN TECHNIQUE – Durée 00h30mn | ENTRETIEN FINAL – Durée 00h15mn**

**Pour le Titre Professionnel Cuisinier-ière**, la formulation des résultats est effectuée par la DREETS : Un parchemin est attribué au candidat ayant obtenu le titre complet. Un livret de certification est remis au candidat en réussite partielle.

Délivrance d'une attestation de fin de formation intégrant les compétences acquises.

Un questionnaire déterminant le degré de satisfaction est renseigné par le bénéficiaire.

## Accessibilité PSH :



Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Pour toute demande particulière, merci de contacter notre référente Handicap, Mme Catherine BALDENWECK, à l'adresse suivante : [catherine.baldenweck@associationg7.fr](mailto:catherine.baldenweck@associationg7.fr) ou par téléphone au 03 89 06 21 22.

## Intervenants(es) :



Formateurs professionnels issus du domaine professionnel disposant d'une connaissance approfondie du domaine de l'Hôtellerie et la Restauration, d'une expérience professionnelle significative et de solides compétences pédagogiques. Formateurs-trices référents(es) en capacité d'assurer l'accompagnement individualisé des participants tout au long de la formation (accompagnement, recherche de stage, TRE, accompagnement vers l'emploi...)

## Indicateurs de résultats :

Taux de réussite 2022/2023 :

TP CUISINIER-IÈRE | **100%**

Taux de satisfaction : **95%**

## Débouchés et suite de parcours :



A l'issue de la formation, les stagiaires titulaires de la certification visée, seront capable de Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées | Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes | 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 | Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts | Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

### Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- 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

### Suite de parcours :

Poursuite possible dans la filière de la Restauration, notamment vers l'accès à un diplôme de niveau BAC comme par exemple un BAC pro cuisine ou le BP cuisine.

**ASSOCIATION G7**  
2A avenue Auguste Wicky | 68100 MULHOUSE  
4, Avenue de Colmar | 68100 MULHOUSE  
Tél. : 03 89 06 21 22 | Fax : 03 89 06 50 66  
**Nathalie PETITDEMANGE**  
[nathalie.petitdemange@associationg7.fr](mailto:nathalie.petitdemange@associationg7.fr)