

# «TP Cuisinier»

## Titre professionnel

### VOTRE FUTUR METIER :

Cuisinier, commis de cuisine, chef de partie

#### Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restaurant traditionnel, de collectivité, rapide

#### Objectifs : aptitudes et compétences visées

##### Aptitude :

Vous aurez en charge:

- **La réalisation des préparations culinaires dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité**

##### Compétences :

La formation s'articule autour de 3 blocs de compétences:

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes (bloc 34095BC01)
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud (bloc 34095BC02)
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant (bloc 34095BC03)

#### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées**

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

- **Modalités d'évaluation :**

La formation est validée par un examen final avec des actions professionnelles menées en entreprise.

#### Poursuite d'études :

- CQP de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine, CAP PSR, CAP pâtissier, CAP commercialisation et service en HCR

#### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

### NOTRE OFFRE DE FORMATION :

#### Public visé :

Public éligible au contrat d'alternance,

#### Prérequis :

Être âgé de 16 ans minimum ou avoir 15 ans mais avoir terminé son cursus de 3ème

#### Validation de la formation :

- **Diplôme, Certificat, Qualification :**

Titre professionnel Cuisinier–Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion - Niveau 3

- **Certification globale** du programme complet,
- **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

#### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion

#### Durée et rythme d'alternance :

**Durée du contrat :** Contrat de 1 an

**Temps en centre :** 1 jour /semaine + 4 x 1 semaine de regroupement, 446h

#### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

- **Inscription en ligne :**

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto:portailpedagogique@reunion.cci.fr),  
puis lien espace candidature



#### Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :**

formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation

- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme**  
**Pôle Formation CENTHOR**

01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts  
0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats**  
sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC

### CCP 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.

### CCP 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.

### CCP 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 restaurant.

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.  
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance et plus de 80 % de réussite aux examens chaque année.