

TITRE PROFESSIONNEL COMMIS DE CUISINE

FORMATION

En alternance sur 9 mois

Formation prise en charge financièrement
par la Région Bourgogne Franche Comté
pour les demandeurs d'emploi.
Avec rémunération régionale

DURÉE ET LIEU

- **Date:** du 23 septembre 2024 au 6 juin 2025
- **Durée :** 23 semaines en centre (805 h) et 9 semaines en entreprise (305 h)
- **Lieu :**

MFR-CFA LA ROCHE DU TRESOR
18, rue du Couvent
25390 Orchamps-Vennes

PUBLIC CONCERNÉ, NOMBRE

- Demandeur(s) d'emploi en formation, contrat d'apprentissage, salariés en formation
- Accessibilité au public en situation de handicap après étude du projet personnel.
- Effectif : 6 à 15 participants

COÛT PAR PARTICIPANT

- Formation prise en charge financièrement par la Région BFC, avec rémunération régionale et le cas échéant possibilités d'indemnisation de France Travail.

Hébergement - repas du soir - petit déjeuner : 80€ par semaine

RESPONSABLE DE L'ACTION/CONTACT

Responsable de l'action : M. MEIGNIER Sylvain

Pour toute information :

sylvain.meignier@rochedutresor.com

03 81 56 04 05

EMPLOIS ET DÉBOUCHÉS

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Second de cuisine

CONDITIONS D'ADMISSION

- Dossier d'inscription complet et entretien avec un membre de l'équipe obligatoire
- Satisfaire aux obligations liés au statut (demandeur d'emploi, contrat d'apprentissage, salarié en formation)

OBJECTIFS

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant s'orienter dans les métiers de la restauration ou ayant déjà une expérience qu'ils souhaitent consolider.

3 grandes compétences devront être validées.

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.

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.

CONTENU

- Travaux pratiques, production de préparations froides et chaudes, apports technologiques
- Entretien des locaux et des équipements
- Hygiène (HACCP) et sécurité alimentaire
- SST - Sauveteur Secouriste au Travail
- Anglais (vocabulaire professionnel)
- Valeurs de la République et Laïcité
- Journée de sensibilisation Développement Durable, enjeux numériques et égalité professionnelle
- Savoir-Être professionnels
- Stage en structure en alternance avec les périodes en formation

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance

Dossier d'inscription
en ligne →



la roche du trésor
www.mfr-rochedutresor.com