

Titre Professionnel Cuisinier.ère Ministère chargé de l'emploi	
Code diplôme	56T 221 01
Niveau de sortie	V
Durée de la formation	<ul style="list-style-type: none"> ● Unité de Formation par Apprentissage 1 semaine par mois de septembre à juillet : 350 h par an sur 2 ans soit 750 h ● Entreprise : 3 semaines par mois de septembre à juillet
Organisation pédagogique	Formation par la voie de l'Apprentissage Pédagogie de l'alternance Centre/Entreprise
Lieu de formation	 <div style="display: inline-block; vertical-align: top; margin-left: 20px;"> Don Bosco Lyon 12-24 Montée St Laurent 69005 LYON Contact accueil : 04.72.41.14.51 </div>

Objectifs
<p>A l'issue de la formation, l'apprenti.e devra être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● CCP – PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES HORS-D'OEUVRE ET DES ENTREES CHAUDES ● CCP – REALISER UNE PRODUCTION CULINAIRE DE « MASSE » EN INTEGRANT LES TECHNIQUES DE LA LIAISON FROIDE ET CHAUDE ● CCP – PREPARER ET CUIRE DES PLATS AU POSTE CHAUD ● CCP – ELABORER DES PATISSERIES ET ENTREMETS DE RESTAURANT
Conditions de réussite
<p>A l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels sur la base des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> o les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation ; o un Dossier de Synthèse de Pratique Professionnelle (DSPP) qui décrit, par activité type en lien avec le titre visé, sa propre pratique professionnelle valorisant ainsi son expérience et les compétences acquises o une mise en situation professionnelle ou la présentation d'un projet réalisé en amont de la session, complétée le cas échéant par un entretien technique, un questionnaire professionnel, un questionnement à partir de productions o un entretien avec le jury.

Conditions générales d'entrée en formation	
Pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> ● Niveau d'entrée : Niveau fin de 4ème et 3ème, Tests / Entretien / Temps d'observation en cuisine, ● Age : être âgé de 15 à 26 ans ou en situation de handicap ● Etre sous statut Apprenti.e en Contrat d'Apprentissage (CDD ou CDI) ou à défaut sous statut Stagiaire de la formation professionnelle (Dispositif Tremplin vers l'apprentissage) ● Visite médecine du travail effectuée ou convocation ● Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance
Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> ● Dossier de candidature ● Attestation d'engagement de l'employeur ou Cerfa FA13 Contrat d'apprentissage ● Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des pré-requis ● Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
Individualisation du parcours	<ul style="list-style-type: none"> ● Positionnement : Bilan d'évaluation possible donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur. ● Convention de complément de formation dans une tierce entreprise
Mixité public APP/FI/FC	NON
Type d'entreprises d'accueil	Restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le (la) cuisinier(ère) est en contact direct avec la clientèle.

Inscription de la formation dans un parcours	
Passerelles vers autre(s) diplôme(s)	● CAP Cuisine
Obligation de diplôme pour exercer	NON
Suites de parcours possibles et débouchés professionnels	<ul style="list-style-type: none"> ● Bac Pro Cuisine, MC (mention complémentaire) Art de la cuisine allégée, MC Cuisinier en desserts de restaurant, Bac techno Hôtellerie, BP Cuisinier ● Cuisinier.ère, Assistant.e de production en restauration collective, Cuisinier.ère de laboratoire, Cuisinier.ère traiteur.euse, Grillardin.e ...

Contenus de formation		Evaluation
	Compétences du référentiel du titre	CCF ou ponctuelle/écrit...
Enseignements généraux ou théoriques	Compétences transversales	Evaluées au travers des compétences professionnelles.
Enseignements professionnels ou spécifiques	Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude	Entretien technique 20 min
	Préparer et cuire des plats au poste chaud	ECF + Mise en situation professionnelle de 3h20 lors de la session d'examen
	Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes	ECF + Mise en situation professionnelle de 3h20 lors de la session d'examen
	Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant	ECF + Mise en situation professionnelle de 3h20 lors de la session d'examen

Moyens techniques et humains	
Equipements et matériels	<ul style="list-style-type: none"> ● Salles de cours équipées video projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF ● Plateau technique sur place (cuisine pédagogique)
Equipe administrative et pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 référente administrative ● 1 équipe pédagogique : formateurs validés par la Direccte dans le dossier d'agrément. Formateurs spécialistes du domaine d'intervention, intervenants professionnels....

Références			
Taux de réussite des 3 dernières années	2017	2016	2015
	Ouverture 2017		
Insertion professionnelle des 3 dernières années	2017	2016	2015
	Ouverture 2017		
Les + de cette formation	● Partenariat avec les toques blanches de Lyon		