

Titre Professionnel de Cuisinier

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable de travailler dans des restaurants traditionnels, gastronomiques ou à thème, dans les brasseries, chez des traiteurs, des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé...

L'objectif de ce programme :

- Réaliser des productions culinaires et assurer la présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Être capable de mettre en œuvre une organisation rationnelle de son travail.
- Appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation : des entrées, des plats chauds, des légumes, et des pâtisseries.

Entreprises d'accueil

Restaurants traditionnels, gastronomiques ou à thèmes, brasseries, Restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de santé, hôtellerie restauration, traiteurs...

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : 3^e
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
56T 221 01	1 891

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 3 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

770 heures (sur 2 ans).

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

1 semaine complète par mois en UFA.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Don Bosco

12, 24 montée Saint Laurent
69322 LYON 05

04 72 41 14 54

nathalie.carle@donboscolyon.org

www.donboscolyon.org

Contenu de formation

Matières
Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et entrées chaudes
Préparer et cuire des plats au poste chaud
Réaliser une production culinaire de masse intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Le CFA CréAp et ActiFormation deviennent Aktéap, pour une offre complète de formation en apprentissage et de formation continue.



Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques), la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets, une organisation coopérative des apprentissages et une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des Hors d'œuvre et entrées chaudes	1	Ponctuel	Pratique
CCP 2 : Préparer et cuire des plats au poste chaud	1	Ponctuel	Pratique
CCP 3 : Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude	1	Ponctuel	Oral
CCP 4 : Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant	1	Ponctuel	Pratique

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quizz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références

	2019	2018	2017
Taux de réussite globaux	87,06%	83,99%	83,01%
• CAP / CAPA / MC / TP/ DE	96,69%	97,26%	96,69%
• Bac Pro / Bac Pro A / BP	91,89%	89,20%	89%
• BTS / BTS A titre Bac +2	82,24%	80,73%	80%
• Formations Bac +3	60%	68,75%	44%
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	Résultats enquête en cours	82%	80%
Taux de poursuite d'étude	NC	NC	NC
Satisfaction globale Apprenti(e) (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	87%	88%	Non mesuré

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Bac Pro Cuisine.
- MC (mention complémentaire) Art de la cuisine allégée.
- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- Bac techno Hôtellerie.
- BP Cuisinier.

Débouchés professionnels :

Cuisinier dans les restaurants traditionnels, semi gastronomiques, gastronomiques, bateaux de croisière (saison d'hiver et d'été), clubs, brasseries...

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût moyen préconisé par France Compétences : 8 125 €

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
- Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
 - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
 - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
 - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.

À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement**.
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Dates de la formation

Année de la formation	Promotion	Date de début de la formation	Date de fin de la formation (incluant examens)
1 ^{ère} année	2020 - 2022	28/10/2020	30/06/2022
2 ^{ème} année	2020 - 2021	24/08/2020	25/06/2021

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier 2020

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Lignes de bus à proximité (liste non-exhaustive) : Arrêt Trois Artichauts C19 (Francheville-Perrache), C20 (Francheville-Bellecour), C20E (Francheville-Bellecour), 46 (Tassin-la-demi-lune / Perrache), 49 (Sainte-Foy-lès-Lyon / Perrache) / Arrêt Génovéfains C21 (Gorge de Loup-Perrache), 55 (Ecully-Perrache).
- Gare TGV Ter à proximité : Lyon Perrache.

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

Lycée Don Bosco Lyon labellisé « Lycée des métiers des services à la personne »
Membre du Campus International Don Bosco.

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Salle repas équipée d'un réfrigérateur et micro-ondes
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

- Internat sur place

Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées video projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF...
- Plateau technique : cuisine pédagogique.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Don Bosco

12, 24 montée Saint Laurent
69322 LYON Cedex 05
04 72 41 14 54
nathalie.carle@donboscolyon.org
www.donboscolyon.org

CFA de rattachement :

Le CFA CréAp et ActiFormation fusionnent pour devenir Aktéap



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 Caluire et Cuire
04 72 10 94 07
contact@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026