



+ D'INFOS

TITRE PROFESSIONNEL

# CUISINIER

NIVEAU 3 | ALTERNANCE EN 6 MOIS



Acquérir les techniques de base indispensables à une production culinaire de qualité afin de s'insérer rapidement dans tous types d'entreprises de la filière de l'hôtellerie-restauration.



## MISSIONS EN ENTREPRISE

- Assurer la production culinaire et sa distribution
- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes, des plats au poste chaud ainsi que des desserts de restaurant
- Respecter des procédures d'hygiène et de sécurité
- Participer aux approvisionnements
- Assurer la réception et le stockage des marchandises



## RYTHME

- 10 semaines de cours réparties sur la durée de la formation



## PRÉREQUIS

- Avoir entre 18 à 25 ans révolus sortant du système éducatif, sans diplôme ou ne possédant que le diplôme national du brevet ou le certificat de formation générale

- Avoir 29 ans révolus pour les candidats titulaires d'un diplôme ou d'une certification professionnelle attestant d'au moins un niveau 3 de qualification
- Ce titre professionnel s'adresse également aux salariés et demandeurs d'emploi.



## MÉTIERS

- Cuisinier
- Commis de cuisine
- Chef de partie dans des restaurants traditionnels ou gastronomiques, des brasseries, chez des traiteurs ou en restauration collective



## INSCRIPTION

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rendezvous
4. Envoi par mail de la décision d'admission

ACADEMIE  
VAUCLUSE • PROVENCE

CCI VAUCLUSE

## MODALITÉS DE CANDIDATURE ET DÉLAIS DE RÉPONSE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes à respecter.

CANDIDATURE EN LIGNE*	ÉTUDE DU DOSSIER DE CANDIDATURE	ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT SUR RENDEZ-VOUS	DÉCISION
TOUTE L'ANNÉE	SOUS 8 JOURS À RÉCEPTION DE L'ENSEMBLE DES PIÈCES	SOUS 15 JOURS	DANS LES 8 JOURS SUIVANT L'ENTRETIEN DE POSITIONNEMENT

\*Sur notre site internet ou inscription obligatoire sur Parcoursup pour les formations concernées

## FORMATION ET HANDICAP

Il existe des possibilités d'accueil pour les personnes en situation de handicap. Contactez les responsables de formation et/ou les référents handicap afin d'étudier les possibilités d'accueil en formation. Les coordonnées sont disponibles sur [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

## RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site internet [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)

## TARIF

En alternance (apprentissage), le coût de la formation est entièrement pris en charge par les différents organismes de financement.

## CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Les informations sont disponibles sur notre site [academie.vaucluse.cci.fr](http://academie.vaucluse.cci.fr)



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,  
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

**ACADEMIE**  
VAUCLUSE • PROVENCE



[ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR](http://ACADEMIE.VAUCLUSE.CCI.FR)