

TITRE PROFESSIONNEL

CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3

RNCP 38871 | 16-04-2024 | Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

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.

HÔTELLERIE

RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE


MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION

Liberté
Égalité
Fraternité

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 9 mois soit 420 heures en centre
- 1 semaine de formation / 2 semaines en entreprise

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir d'octobre

PRÉ-REQUIS

- 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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- 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

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires



MODALITÉS ÉVALUATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

MODALITÉS D'OBTENTION

Validation de la certification par l'acquisition des 2 blocs de compétences.

Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience (nous consulter).

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur (trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateau technique professionnel

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du TP peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Restauration collective sur place et cuisine centrale : travail, enseignement, hospitalier, médico-social
- Restauration des établissements de cure et résidences de tourisme
- Catering aérien et ferroviaire

Et peut occuper les emplois suivants :

- Cuisinier en restauration collective
- Cuisinier en cuisine centrale
- Second de cuisine en restauration collective
- Chef de partie en restauration collective
- Cuisinier en établissement de cure
- Cuisinier en centre de vacances

POURSUITE D'ÉTUDES

- Cette formation a pour premier objectif l'insertion professionnelle
- Selon les projets de l'apprenant(e) et de sa capacité à suivre des études la poursuite est envisageable : Bacalauréat professionnel cuisine

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences.

PROGRAMME

RNCP38871BC01 - Cuisiner et servir des repas en restauration collective

- Cuisiner au poste entrées et desserts
- Cuisiner au poste plats chauds
- Servir les préparations culinaires

RNCP38871BC02 - Participer à l'organisation d'une cuisine collective

- Mettre en oeuvre le plan de maîtrise sanitaire
- Contribuer à l'élaboration des menus et au choix des produits
- Réceptionner et stocker les produits
- Nettoyer et entretenir les locaux et les matériels

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- Titre délivré par le Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **100%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : **0%**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

 CCI VAUCLUSE