

Titre professionnel Cuisinier (ère) - 2020 / Complément de parcours

Information
fournie par :
AGEFMA -
CARIF
Martinique

Date de mise à jour : 17/06/2020 | Identifiant OffreInfo : 18_5150

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

Titre professionnel cuisinier - Code CertifInfo 106425

- Niveau de qualification : 3 - Savoirs couvrant des faits, principes, concepts généraux
- Éligibilité CPF : Code 311166 | Début de validité 04/05/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

Obtention du titre et être formé (e) à la mise en oeuvre d'une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie.

Programme de la formation

- Module 1. Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire : législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes, abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries.
- Module 2. Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes : techniques de base et cuisson des entrées - assemblage et dressage des entrées.
- Module 3. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud : techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minutes - dressage à la commande au poste chaud - procédés de cuisson pour production culinaire en quantité.
- Module 4. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : les techniques de base et

cuissons au poste des desserts - assemblage et dressage des desserts de restaurant à la commande.

- Module 5. Confectionner un menu complet : préparation et organisation d'un menu complet
- synthèse des apprentissages.

Cette certification est composée de :

- CCP 1. Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- CCP 2. Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- CCP 3. Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Lien vers une ressource externe

Validation et sanction

Obtention du titre

Type de formation

Certifiante

Sortie

CAP, BEP

Métiers visés

Code Rome

- G1602 : Personnel de cuisine

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

835 heures en centre, 210 heures en entreprise

Conventionnement : Non

Financier(s)

Etat - Autre

Collectivité territoriale - Conseil régional

Conditions d'accès

Public(s)

Demandeur d'emploi, Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

<p>Contacter l'organisme</p>

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

IMFPA - Centre Anse Gouraud - Schoelcher

Anse Gouraud

97233 - Schœlcher

Responsable :

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

Responsable : Mr Gabriel LEVIF

Téléphone fixe : 05 96 69 24 24

fax :

Site web :

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

IMFPA - INSTITUT MARTINICAIS DE FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTES

SIRET: 81142142900028

Responsable :

Téléphone fixe :

Site web :

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 20/01/2020 au 11/09/2020

débutant le : 20/01/2020

Adresse d'inscription

IMFPA - Centre Anse Gouraud - Schoelcher

Anse Gouraud

97233 - Schœlcher

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

IMFPA - INSTITUT MARTINQUAIS DE FORMATION PROFESSIONNELLE ADULTES

SIRET : 81142142900028

Adresse

IMFPA - INSTITUT MARTINQUAIS DE FORMATION[...]

8, Avenue des Arawacks

Chateauboeuf

97200 - Fort-de-France

Téléphone fixe : 0596 69 24 24

Contactez l'organisme