



Nouveau

**#CUISINIER 8.0**

**FORMATION BASEE SUR  
L'APPRENTISSAGE DES GESTES ET  
DES RECETTES**

# **UNE FORMATION BASEE SUR L'APPRENTISSAGES DES GESTES ET DES RECETTES**

**Une formation pour un Titre Professionnel de Cuisinier reconnu par le ministère du travail Français.**

La formation s'adresse à toute personne souhaitant devenir cuisinier ou tout collaborateur désirant valider son expérience par le Titre Professionnel de Cuisinier.

**6 mois pour être efficace**

De courte durée, notre formation se déroule sur 6 mois, en présentiel en Chine pendant 3 mois dans une école chinoise, en présentiel en France à l'institut Marco Polo pendant 3 mois (2 mois de formation et 1 mois de stage) permettant ainsi aux apprenants de rejoindre rapidement un environnement de travail.

**Immersion rapide**

Notre formation s'appuie sur une pédagogie en temps réel qui projette les apprenants dans la réalité du métier de cuisinier dès le premier jour.

**Accélérateur de compétences**

La formation offre un accompagnement personnalisé aux participants en individuel et/ou par groupe, tout au long de la formation.

## **UNE PEDAGOGIE FLEXIBLE**

**Une formation principalement en présentiel  
#8 Modules pour le Titre Professionnel de CUISINIER**

**Flexible & efficace**

Développée et adaptée au climat actuel, la formation se déroule essentiellement en présentiel ponctuée de séances en visio-conférence, adaptées aux besoins du groupe.

**Dans un restaurant d'application**

Vous serez immergés dans une vraie cuisine d'un restaurant d'application

**Gestion d'évènements**

Réalisation de cas pratiques en équipe qui seront présentés à un Jury.

**Stage en milieu professionnel**

Un stage sera réalisé pendant ou en fin de parcours.

**Validation de la formation**

Passage du titre professionnel de niveau V de cuisinier

# MODALITÉS

## Durée, et organisation de la formation

-3 mois de cours de cuisine dans un établissement chinois qui dispense des cours de cuisine française

-9 séances de cours en direct avec l'application zoom avec un chef français.

-3 mois en France

- 2 mois de formation (280 heures)
- 1 mois de stage (140 heures)

## Tarifs

**5000€ pour les 3 mois en France et avec les 9 séances de visio. Le tarif est calculé sur la base d'un groupe de 10 personnes (la cuisine pédagogique est limitée à 10 places).**

## Conditions

Ouvert à tout public sous réserve des résultats du test de positionnement ainsi que de l'entretien individuel.

## Méthodes et moyens pédagogiques

Enseignement magistral | mise en pratique | travaux de groupes | mises en situation | partage d'expériences | stages en entreprise | intervenants professionnels

## Supports et outils utilisés

Documents | mises en situations réelles |

## Evaluation

*Pendant la formation*

Evaluation théorique et pratique

Examen blanc

*A l'issue de la formation*

Le candidat est évalué par un jury composé de professionnels

## Candidature

Un test de positionnement

Un entretien individuel

## Prérequis

Une grande motivation.

Avoir le niveau A1 A2 en français,

Maitriser les opérations mathématiques de base

## Aptitudes

Sens du travail en équipe, de l'organisation, des relations humaines

Esprit de service

## Accessibilité

L'accès pour les personnes en situation de handicap sera étudié au cas par cas

## Validation

Titre professionnel de cuisinier de niveau 5,

**Reconnu par le ministère du travail :**



## Secteur d'activités

Restaurants, restauration de plein air, villages vacances, bateaux de croisières, ....

## Types d'emplois accessibles

Cuisiniers ou dans un premier temps commis de cuisine

## Equivalence et passerelle

Le titre professionnel de cuisinier est équivalent au niveau CAP.

## **Notre formation permettra aux apprenants de développer les compétences professionnelles suivantes :**

### **Vue synoptique de l'emploi-type**

#### **Activités types**

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

#### **CP Compétences professionnelles**

- 1 Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- 2 Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
- 3 Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud.
- 4 Réaliser les cuissons longues au poste chaud.
- 5 Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- 6 Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.
- 7 Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- 8 Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant