



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