

# CUISINIER

## Formation

### Titre professionnel Cuisinier

Titre national de Niveau 3 -Ministère de l'emploi

## Métier & Débouchés

### Code ROME G1602- Personnel de cuisine

- ✓ Réalise des productions culinaires (entrées, plats, desserts): découpe, assemblage, cuissons
- ✓ Assure leur présentation esthétique sur l'assiette
- ✓ Respecte les normes d'hygiène et de sécurité lors de ces différentes opérations en cuisine
- ✓ Environnement professionnel: restauration traditionnelle ou restauration collective

## Organisme et lieu de formation



**Groupe pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles**  
Pôle Hôtellerie-Restauration  
10 Rue Kataoui - Nouville  
Tél: 27.78.41

## Durée de formation

6,5 mois de formation, dont 22 semaines en centre de formation et 4 semaines en application en entreprise.

## Public prioritaire

Les demandeurs d'emploi justifiant de 3 mois de pointage, ayant interrompu leur scolarité depuis plus d'1 an et n'ayant pas volontairement quitté un emploi dans les 60 jours précédant la formation.



## Pré-requis

- ✓ Avoir plus de 18 ans
- ✓ Français: être en mesure de lire et d'écrire de façon courante
- ✓ Mathématiques: maîtrise des 4 opérations de base et des conversions (liquides et poids)
- ✓ Anglais: notions souhaitables
- ✓ Dextérité manuelle
- ✓ Résistance physique car travail en position debout
- ✓ Résistance nerveuse car doit faire face aux « coups de feu »
- ✓ Résistance aux atmosphères chaudes et froides
- ✓ Capacité à travailler en horaires décalés (week-end et jours fériés)
- ✓ Capacité à travailler à la fois seul et en équipe
- ✓ Pouvoir se déplacer de manière autonome
- ✓ Une expérience dans le domaine professionnel serait un atout supplémentaire.

## Comment s'inscrire ?

Contactez votre conseiller en insertion professionnelle (DEFE, MIJ, GIEP-NC, MLIJ, ...) ou **appelez le GIEP-NC au pôle Information Orientation au 05.07.09 (appel gratuit)**

## Documents à fournir

- ✓ Attestation de pointage d'au moins 3 mois
- ✓ Pièce d'identité en cours de validité
- ✓ CV à jour des dernières activités ou expériences

## Contenu de la formation

1. Accueil et présentation du métier
2. Techniques culinaires de base
3. Préparer cuire et dresser des entrées chaudes et froides
4. Préparer cuire et dresser des plats au poste chaud
5. Préparer cuire et dresser des desserts de restaurant
6. Réalisation complète de menu
7. Formation à l'emploi (stage)
8. Anglais appliqué au métier

## Prise en charge

- Frais de formation, indemnités mensuelles. et couverture CAFAT pris en charge par le Gouvernement

Votre institution formation