



NEVERS

>> Public(s) (H/F)

Tout public

>> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

- Session 1 : Du 07/02/2022 au
26/08/2022

Inscriptions fermées, contacter le centre

- Session 2 : Du 12/04/2022 au
04/11/2022

Inscriptions fermées, contacter le centre

>> Durées

- Durée indicative : 7 Mois

- Durée totale : 883 h (dont 687 h en
centre)

>> Effectif

De 6 à 8

>> Coût de la prestation

*Prise en charge possible en fonction de votre
statut.*

Coût total max. : 12022.50 € TTC

>> Lieu de la formation

GRETA 58
Antenne de Nevers
9 boulevard Saint Exupéry
58000 NEVERS

>> Votre interlocuteur

Karine DOLLO
Assistante de formation
Tél. : 03 86 59 74 36
karine.dollo@ac-dijon.fr

>> Organisme responsable

GRETA 58
LP Jean Rostand, 9 Boulevard
Saint-Exupéry
58000 NEVERS
Tél. : 03 86 59 74 59
greta58.contact@ac-dijon.fr
Siret : 19580050300037
N° d'activité : 2658P000958
www.bourgogne-greta.fr

Titre professionnel Cuisinier (H/F)

Options : cuisine du terroir et anglais

Certifications complémentaires :

- Certificat de sauveteur- secouriste du travail (SST) / Habilitation
électrique BE manoeuvre chargé d'opérations spécifiques, basse tension /
BULATS -- Linguaskill / TOSA informatique

Certification accessible par la VAE

>> OBJECTIF(S)

Réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle.

>> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique
- Maîtrise des savoirs de bases en communication orale et mathématiques (vérification lors des
tests et de l'entretien de motivation).

>> CONTENU

BLOCS DE COMPETENCES :

Bloc 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides ou chaudes

- Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées.
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

Bloc 2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- Mettre en oeuvre les techniques de base au poste chaud.
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds.
- Mettre en oeuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

Bloc 3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

MODULES TRANSVERSAUX

A : Réussir sa formation et son insertion - appui pédagogique

- Comprendre et valoriser ses compétences en préparant l'examen
- TRE : trouver un stage et un emploi (hors temps individualisé)
- Épreuves d'évaluation

B : Compétences transversales

- Connaissances de base (Alimentation, organoleptique) et langage professionnel
- Travail en équipe - relation clients : méthodes et savoirs comportementaux

C : Hygiène et sécurité

- Hygiène alimentaire + PMS
- Développement durable et RSE
- SST

MODULES COMPLEMENTAIRES

- Anglais professionnel
- Cuisine de terroir
- Français et communication lié au secteur d'activité
- Mathématiques appliquées au secteur
- Environnement numérique et employabilité

FORMATION EN ENTREPRISE : 196 heures

>> MODALITÉ(S) DE FORMATION

- Formation en présentiel
- En alternance

- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

*Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des
possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.*

>> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

>> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

Admission après test

>> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Titre professionnel Cuisinier (H/F) (Ancien niv. V, niveau 3)

Délivrance d'une attestation de fin de formation comprenant les acquis dans le cas où la certification ne serait pas acquise

Certifications complémentaires :

- Certificat d'acteur en Sauvetage Secourisme du Travail
- Certificat Linguaskill
- Attestation de formation à l'habilitation électrique manoeuvre
- Certificat TOSA
- Attestation de formation à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale ROFHYA

Possibilité de validation partielle sous forme de blocs de compétences autonomes.

>> INTERVENANT(E)(S)

Formateurs professionnels d'adultes intervenants depuis de nombreuses années sur les formations en cuisine traditionnelle et cuisine de collectivité en général et sur les préparations aux Titres professionnels Cuisinier et Agent de Restauration en particuliers

