

# CUISINIER EN CONTRAT D'ALTERNANCE

## 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: restaurant

## 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

18 mois de formation, dont 20 environs semaines en centre de formation et 56 à 58 semaines en alternance entreprise.

**Date du début de la formation : 17 avril 2023**

## Public prioritaire

Les demandeurs d'emploi.



## Pré-requis

- ✓ Avoir plus de 16 ans
- ✓ Français: lire et d'écrire de façon courante
- ✓ Mathématiques: maîtrise des 4 opérations de base et des conversions (liquides et poids), mettre en application la règle de 3
- ✓ Anglais: notions requises
- ✓ Avoir une expérience serait un plus

## Profil attendu

- ✓ S'adapter aux contraintes normatives
- ✓ Résistance physique : travail en position debout
- ✓ Résistance nerveuse : gestion du stress face aux « coups de feu »
- ✓ Résistance au atomosphères chaudes et froides
- ✓ Capacité à travailler en horaires décalés (soirs, week ends et jours fériés)
- ✓ Capacité à travailler seul ou en équipe
- ✓ Pouvoir se déplacer de manière autoome

## Comment s'inscrire ?

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

## Documents à fournir

- ✓ Pièce d'identité en cours de validité
- ✓ CV à jour des dernières activités ou expériences
- ✓ Questionnaire de motivation

## 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 (alternance)
8. Anglais appliqué au métier

## Prise en charge

Rémunération : contrat d'alternance salarié, Rémunération en fonction de l'âge et durée de l'alternance,

Votre institution formation