

FICHE TECHNIQUE DE FORMATION



FORMACODE : 42742		TP CUISINIER OPTION BIO VEGAN	
OBJECTIF DE LA FORMATION	La formation TP Cuisinier vise à permettre aux participants d'acquérir les compétences pour : obtenir le Titre, et ainsi maîtriser les compétences de préparation culinaires. Ils seront de plus initié à la cuisine Bio Végan, avec une exigence de valorisation des produits locaux.		
NOMBRE DE PARTICIPANTS	16		
PRÉ REQUIS	Public PIC murissant un projet professionnel dans le domaine de la cuisine		
CONTENU DE LA FORMATION	MODULES	DURÉES	
	MODULE 1 CCP 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes	155 h	
	MODULE 2 CCP 2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud	200 h	
	MODULE 3 : CCP3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant	155 h	
	MODULE 4 : Option bio Végan- Valorisation des produits locaux	155 h	
	MODULE 5 : HACCP	21 h	
	MODULE 6 : SST	14 h	
	MODULE 7 : ACCOMPAGNEMENT A LA CERTIFICATION COMPÉTENCES NUMÉRIQUES	100 h	
DURÉE HEBDOMADAIRE	30 h de formation professionnelle, jusqu'à 35 h selon besoin en coaching et soutien personnalisé, 35h en entreprise		
Durées et dates	240 heures en entreprise 800 heures de formation professionnelle 21 heures d'appui à la recherche d'emploi Session 1 : Du 22/09/2020 au 27/07/2021 Réunion d'information collective : 08/09/2020		
Lieu de réalisation	Collège du Lamentin		
Contact	pole.hrt@gretaguadeloupe.fr 0590 85 16 27		