



TP CUISINIER OPTION BIO VEGAN

FORMACODE : 42742

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	10 participants	
PRE 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
	PÉRIODE EN ENTREPRISE	240H
DURÉE HEBDOMADAIRE	30 h de formation professionnelle, jusqu'à 35 h selon besoin en coaching et soutien personnalisé, 35h en entreprise	
MODALITES DE SELECTION	Positionnement : tests écrits et entretiens de motivation	
Durées et dates	240 heures en entreprise 800 heures de formation professionnelle 21 heures d'appui à la recherche d'emploi Remise à niveau et soutien selon besoins Session 2 : Du 22/02/21 au 20/12/2021 Réunion d'information collective : 04/02/2021	
Lieu de réalisation	Collège St Ruf Capesterre-Belle-eau	
Contact	contact@gretaguadeloupe.fr 0590 83 43 28	