

## Titre Professionnel CUISINIER (IÈRE) – Niveau 3

N° de BRS : 2023-34-03\_03 | N° CARIF de la session : GE1268536

Organisme	<b>CONFLUENCE / ASSOCIATION G7</b>	
Lieu de Formation	ASSOCIATION G7 – 2A avenue Auguste Wicky – 68100 MULHOUSE ASSOCIATION G7 – 4, Avenue de Colmar – 68100 MULHOUSE Plateau technique : AUBERGE DE JEUNESSE – 37 Rue de l'illberg – 68200 MULHOUSE	
Dates et horaires	<b>Du 09 Octobre 2023 au 18 Juillet 2024</b>	De 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 15h30 / 16h30 en fonction du planning   (30 à 35 h/semaine)  (Lors du stage pratique se conformer aux horaires en usage dans l'entreprise d'accueil)
Pré-requis et public concerné	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demandeurs d'emploi, inscrits à Pôle Emploi ayant validé avec son conseiller prescripteur un projet professionnel vers le métier de Cuisinier</li> <li>- Maîtrise du français à l'oral, de la lecture, de l'écriture, des compétences mathématiques de base (4 opérations, règle de 3, conversions)</li> <li>- Savoir-être professionnel : maîtrise des codes sociaux (hygiène), travail en équipe, communication professionnelle</li> </ul> <p style="text-align: center; color: red;"><b>Formation réservée au public PIC prioritairement</b></p>	
Nombre de stagiaires	<b>12 places</b>	
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquérir les compétences techniques nécessaires à la tenue d'un poste de Cuisinier</li> <li>- Valider le niveau acquis par une certification du Ministère du Travail, du plein emploi et de l'Insertion de niveau 3 (ex niveau V) : TP Cuisinier</li> </ul>	
Durée	<b>Durée totale maximum : 1172 h</b> <b>Durée maximum en centre : 962 h :</b>	<b>Durée maximum en entreprise : 210 h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dont durée formation métier : 784h</li> <li>- Dont durée Appui à la Recherche d'emploi : 21h</li> <li>- Dont durée Remise à Niveau : 118h</li> <li>- Dont soutien personnalisé / coaching : 39h</li> </ul>
Contenu	<b>REMISE A NIVEAU / SOUTIEN PERSONNALISE / TRE</b> <b>MODULE 1 :</b> Accueil <b>MODULE 2 :</b> HACCP en restauration <b>MODULE 3 :</b> Technologie de cuisine   Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et entrées chaudes : CCP 1 <b>MODULE 4 :</b> Technologie de cuisine   Préparer et cuire des plats au poste chaud : CCP 2 <b>MODULE 5 :</b> Technologie de cuisine   Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant : CCP 3 <b>MODULE 6 :</b> Les opérations de remise en état	<b>MODULE 7 :</b> Gestes et postures <b>MODULE 8 :</b> Communication professionnelle <b>MODULE 9 :</b> Sensibilisation aux questions de développement durable <b>MODULE 10 :</b> Formation en situation de travail <b>MODULE 11 :</b> Exploitation de la FEST <b>MODULE 12 :</b> Préparation et validation de la certification – Validation <b>MODULE 13 :</b> Capitalisation des acquis et bilan
Informations Collectives et Tests	<b>Mercredi 20/09/23 à 8h30</b> <b>Mercredi 20/09/23 à 13h30</b> <b>A l'Association G7 – 2A avenue Auguste Wicky – 68100 MULHOUSE</b>	
Documents pour le dossier de rémunération	<b>Documents à déposer sur l'Espace Personnel Pôle Emploi, par les stagiaires qui ne perçoivent pas l'Allocation de Retour à l'Emploi (A.R.E.) :</b> R.I.B original au nom du stagiaire + Attestation de la sécurité sociale + Notification R.S.A. pour ceux qui en sont bénéficiaires + Décision de reconnaissance de travailleur handicapé pour ceux qui sont concernés par ce statut + Photocopie du livret de famille ou justificatif de la CAF pour les mères de famille (veuves, divorcées, séparées judiciairement, ou isolées) avec au moins un enfant à charge, ou pour les femmes mariées ayant eu au moins 3 enfants.	
Contact	<b>ASSOCIATION G7 – 2A avenue Auguste Wicky – 68100 MULHOUSE</b> <b>Ludivine RYBKA :</b> <a href="mailto:ludivine.rybka@associationg7.fr">ludivine.rybka@associationg7.fr</a> <b>Corinne KOPFF :</b> <a href="mailto:corinne.kopff@associationg7.fr">corinne.kopff@associationg7.fr</a> <b>Tél. : 03 89 06 21 22 – Fax : 03 89 06 50 66</b> <b>POLE EMPLOI Mulhouse Porte de Bâle : Sébastien LIPP</b>	