

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Formation  
éligible au  
**CPF**



## Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de commis de cuisine en restauration traditionnelle

## Contenus

– Apprentissage des techniques culinaires de base – Préparer, cuire et dresser : ? des entrées froides et chaudes ? des plats au poste chaud ? des desserts de restaurant – Connaissance de l'environnement économique – Anglais – Dossier professionnel – Stages en entreprise

## Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel dans le secteur de la restauration (expérience, diplôme, a minima un stage avec évaluation) Avoir une bonne condition physique et résistant(e) à une station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

## Public concerné

## Validation

Titre professionnel du Ministère du Travail (Niveau 3) Accessible en VAE

Hôtellerie - Restauration - Tourisme