

# Titre Professionnel Cuisinier (Niveau 3 (CAP, BEP))

## Restauration – Hôtellerie > Cuisine

### Modalités pratiques

**CODE RNCP**  
34095

#### ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

#### TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

#### DURÉE ET RYTHME

462 h sur 1 an

#### LIEUX

Perpignan

#### TYPE DE FORMATION

Collective en face-à-face  
Individualisation possible  
Accès des publics en situation de handicap et présence d'un référent handicap par campus

### Public et pré-requis

#### Public cible

Chez Purple Campus, nous croyons en l'ouverture des opportunités éducatives à tous. Si vous avez entre 15 et 29 ans révolus, notre contrat d'apprentissage est spécialement conçu pour vous, offrant une voie passionnante vers une carrière professionnelle. Mais l'apprentissage ne s'arrête pas là !

Pour ceux qui cherchent à se réinventer ou à progresser dans leur carrière, notre contrat de professionnalisation est disponible sans limite d'âge.

De plus, si vous avez une RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé), nous avons des options adaptées pour vous aider à atteindre vos objectifs.

***Cette formation est également éligible au dispositif PRF pour les demandeurs d'emploi, en partenariat avec la Région Occitanie. Offrant des opportunités de formation et de développement professionnel adaptées à leurs besoins.***

#### Pré-requis et niveau d'entrée

- Le candidat doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout prolongée

#### Objectifs pédagogiques

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrée
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes
- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité
- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

### Accessibilité

- Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

### Équipes, méthodes et outils pédagogiques

- **Équipes pédagogiques internes et externes**, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- **Face-à-face pédagogique** avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- **Salles de cours banalisées**, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :



## Programme

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

### PROGRAMME

- DOMAINE PROFESSIONNEL
  - Organisation de la production de cuisine : culture professionnelle
    - Gestion appliquée
    - Sciences appliquées
    - Technologie en Cuisine
  - Réalisation de la production de cuisine : pratique professionnelle
    - Préparation et distribution de la production de cuisine
  - Sauveteur secouriste du travail
  - Anglais professionnel

### Modalités d'évaluation & validation

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle

### Après la formation

#### LES MÉTIERS POSSIBLES

- Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective
- Cuisinier

#### POURSUITE D'ETUDES

- CAP Cuisine

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :

