

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP

Antenne du CFA des MFR Languedoc

Hôtel d'entreprises Zone artisanale les Yeuses

34270 CLARET - 06 95 13 49 13

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr



Titre Professionnel Cuisinier

Contrat d'apprentissage et Formation continue - Diplôme de niveau V

Début formation Novembre/Décembre 2018

Durée 1 an

12 semaines de formation - 420H

Restauration commerciale, restauration collective

INFORMATION COLLECTIVE LE LUNDI 12 NOVEMBRE 14H Hôtel d'entreprises CLARET

Apprentis :

Pré requis :

Avoir entre 16 et 30 ans, pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

Avoir une 1^{ère} expérience professionnelle dans la cuisine (stage ou contrat de travail)

Rémunération de l'apprenti.e sur la base du SMIC au 1^{er} janvier 2018

	MOINS DE 18 ANS	18 À 20 ANS	21 ANS ET PLUS
1ÈRE ANNÉE	370,07 € (25% SMIC)	606,91 € (41% SMIC)	784,54 € (53% SMIC)
2ÈME ANNÉE	547,70 € (37% SMIC)	725,33 € (49% SMIC)	902,96 € (61% SMIC)
3ÈME ANNÉE	784,54 € (53% SMIC)	962,18 € (65% SMIC)	1154,61 € (78% SMIC)

Employeurs :

TYPE D'AIDE	MONTANT
Dispositif « Coût Zéro » : entreprise –de 11 salariés qui embauchent un apprenti mineur à la signature du contrat	4400€ pour toute la durée de la 1 ^{ère} année d'exécution du contrat
Prime de la Région Languedoc entreprises moins de 11 salariés (secteur public ou privé/associatif)	1000 €/année de formation
Prime de la Région pour un 1 ^{er} apprenti ou 1 apprenti supplémentaire (entreprises - de 250 salariés) (uniquement secteur privé/associatif)	1000 €
Crédit d'impôt sur la 1 ^{ère} année de formation	Varie entre 1600 et 2200€
Exonérations des charges sociales des entreprises de moins de 11 salariés	Exonération de cotisations patronales et salariales légales et conventionnelles.
Exonération des charges sociales des entreprises de 11 salariés et plus	Exonération des cotisations patronales de sécurité sociale et des cotisations salariales d'origine légale ou conventionnelles. - les cotisations patronales et salariales dues au titre des assurances sociales (maladie, maternité, invalidité, décès, vieillesse) - les cotisations patronales d'allocations familiales

Contenu de la formation :

CCP 1 - Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

Contenus par activité type

Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes

Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées

Réaliser les cuissons de hors-d'œuvre et des entrées

Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées

CCP 2 - Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

Production culinaire de "masse"

Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude

Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de "masse"

Réaliser des cuissons en production culinaire de "masse"

Assurer la distribution en liaison froide et chaude

CCP 3 - Préparer et cuire des plats au poste chaud

Plats au poste chaud

Préparer et cuire des plats au poste chaud

Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud

Réaliser les cuissons au poste chaud

Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud

CCP 4 - Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Pâtisseries et entremets

Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant

Assembler et dresser des desserts de restaurant

Connaissances transversales :

Hygiène, prévention, réglementation

Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives aux préparations chaudes et froides

Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la distribution

Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

Environnement professionnel et Compétences transverses Environnement professionnel et Compétences transverses

S'intégrer dans l'organisation fonctionnelle et hiérarchique des différents types d'établissements

Travailler en équipe

Connaître les attentes et les besoins du client

Connaître les différentes gammes et familles de produits

Utiliser des fiches techniques

Connaître le matériel et les ustensiles

Connaître les différents produits d'entretien et les consommables

Communiquer

Maîtriser les principes de base du calcul et du raisonnement et familles de produits

Les plus :

Un module Techniques de recherche d'emploi

Un module Accueil et accompagnement individualisé

Un module Langue étrangère Anglais

