

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Contrat d'apprentissage et Formation continue
Diplôme de niveau 3 (V)



LES CONDITIONS D'ACCÈS

- Apprentissage : de 16 à 30 ans
Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap
- Formation continue : tout public

LES ENTREPRISES

Restauration commerciale
Restauration collective

LA FORMATION

- Entrées et sorties permanentes
- Durée 14 mois
- 14 semaines au centre de formation - 490 h

LE CONTENU DE LA FORMATION

3 certificats de compétences professionnelles
(CCP)

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

377, chemin du Farjou 34270 CLARET
09 80 59 02 92

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr


mfr-garriguesdupicsaintloup.fr



L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales