

CFP DES MFR DES GARRIGUES DU PIC ST LOUP

Antenne du CFA des MFR Languedoc

377 chemin du Farjou

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

Entrées et sorties permanentes

Durée 1 an

12 semaines de formation - 420H

Restauration commerciale, restauration collective

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 2019

	MOINS DE 18 ANS	18 À 20 ANS	21 ANS ET PLUS
1ÈRE ANNÉE	410,7 € (27% SMIC)	654,1 € (43% SMIC)	806,2 € (53% SMIC)
2ÈME ANNÉE	593,3 € (39% SMIC)	775,8 € (51% SMIC)	927,9 € (61% SMIC)
3ÈME ANNÉE	836,7 € (55% SMIC)	1019,2 € (67% SMIC)	1186,6 € (78% SMIC)

Employeurs :

L'aide s'adresse :

- aux employeurs de moins de 250 salariés ;
- qui concluent un contrat en apprentissage à compter du 1er janvier 2019 ;
- pour la préparation d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle de niveau inférieur ou égal au bac.

Quel est le montant de l'aide unique ?

- 4 125 € maximum pour la 1^{re} année d'exécution du contrat ;
- 2 000 € maximum pour la 2^e année d'exécution du contrat ;
- 1 200 € maximum pour la 3^e année d'exécution du contrat.

Comment faire ?

Pour tout contrat d'apprentissage enregistré par la chambre consulaire, l'aide est versée chaque mois par anticipation de la rémunération par l'Agence de services et de paiement (ASP) et à compter du début d'exécution du contrat.

Le versement de l'aide est automatique quand l'employeur accomplit les démarches déjà obligatoires :

1. Signer le contrat avec l'apprenti, adresser le contrat d'apprentissage à sa chambre consulaire pour que la chambre l'enregistre ;

Une fois le contrat enregistré par la chambre consulaire, le processus de demande d'aide est enclenché. Les services du ministère du Travail transmettent les contrats éligibles à l'aide unique (moins de 250 salariés, niveau inférieur ou égal au bac) à l'Agence de services et de paiement (ASP) qui est chargée du paiement de l'aide.

2. Tous les mois, transmettre la déclaration sociale nominative (DSN) de l'apprenti aux organismes de protection sociale (URSSAF, MSA, CPAM, etc.).

La transmission des informations nécessaires au versement de l'aide s'effectue entre les chambres consulaires, les services du ministère du Travail et l'Agence de services et de paiement (ASP). Une fois que l'employeur a adressé le contrat à sa chambre consulaire, c'est la chambre qui envoie le contrat aux services du ministère du Travail.

Tous les échanges entre l'ASP et l'employeur se font par voie électronique.

Chaque mois, l'employeur reçoit un mail pour l'informer d'un nouveau paiement. Cet avis de paiement est consultable sur SYLAÉ.

Toutes les informations sont disponibles dans l'espace mis à disposition de l'employeur sur le [portail Sylae](#) (portail internet à disposition de l'employeur pour toutes les aides versées par l'ASP) pendant toute la durée du contrat. Une aide en ligne est disponible sur <https://sylae.asp-public.fr>

Numéro d'assistance pour les employeurs



Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h

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