

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Contrat d'apprentissage et Formation continue  
Diplôme de niveau 3



## LES CONDITIONS D'ACCÈS

- Apprentissage : de 15 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 12 mois
- 12 semaines au centre de formation - 20 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](mailto:mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr)

  
[mfr-garriguesdupicsaintloup.fr](http://mfr-garriguesdupicsaintloup.fr)



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