

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

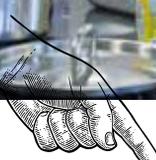
MFR

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


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