

## RESTAURATION

### TITRE CUISINIER (en 1 an ou 2 ans)

"J'ai le sens du relationnel et du service ..."

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

### PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

### PREREQUIS

#### Pour un accès en apprentissage

**Les jeunes de 15 ans** peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, **jusqu'en fin de 3e**.

Les jeunes ayant 15 ans **avant le terme de l'année civile**, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

#### Pour un accès en formation continue

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 420 h à 800h sur 1 an ou 2 ans.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens

Salles informatiques

Le 1<sup>er</sup> équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

### NATURE DU DIPLOME

Titre délivré : Titre Homologué ministère chargé de l'emploi Titre RNCP N°34095.

### Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

CAP Cuisine

Le titulaire du TITRE exerce son métier dans ces types de restaurant :

- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie....

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

### **Bloc 1 Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes**

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

### **Bloc 2 Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud**

- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

### **Bloc 3 Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant**

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

### **Les compétences des candidats sont évaluées par un jury au vu :**

- d'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
- d'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
- des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation

## MODALITÉS D'ACQUISITION DE LA CERTIFICATION

Le titre professionnel est composé de 3 blocs de compétences dénommés certificats de compétences professionnelles (CCP) qui correspondent aux activités précédemment énumérées.

Le titre professionnel peut être complété par un ou plusieurs blocs de compétences sanctionnés par des certificats complémentaires de spécialisation (CCS) précédemment mentionnés.

Le titre professionnel est accessible par capitalisation de certificats de compétences professionnelles (CCP) ou suite à un parcours de formation. (conformément aux dispositions prévues dans l'arrêté du 22 décembre 2015 modifié, relatif aux conditions de délivrance du titre professionnel du ministère chargé de l'emploi)

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr) onglet CANDIDATER.

### Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année.  
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.  
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.  
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HÉBERGEMENT

### OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m<sup>2</sup> :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.  
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.  
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## PARCOURS EN 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.  
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation

## RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.  
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

**Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**  
Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.  
**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**



## FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.  
Salarisé (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...  
Nous contacter pour un devis  
[contact.sca@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca@grenoble.cci.fr)

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT - Rubrique Taux et Ratios.

