



# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER EN APPRENTISSAGE

## Voie de l'Excellence et de la Réussite

Ministère du travail de l'emploi de la formation  
professionnelle et du dialogue social DIRECCTE  
(Inscrit au RNCP)

### Formation

Le parcours de formation du « **Titre professionnel de CUISINIER** » se découpe en 4 activités types (CCP) visant à l'acquisition des compétences professionnelles nécessaires à la pratique du métier :

**CCP 1 : Préparer, Cuire et Dresser des Hors d'œuvre et des entrées chaudes.**

**CCP 2 : Préparer et Cuire des plats au poste chaud.**

**CCP 3 : Réaliser une production culinaire de « Masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude.**

**CCP 4 : Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.**

La théorie n'est pas dissociée de la pratique.

**Les deux tiers** du temps de formation s'effectue **en cuisine avec un maître** d'apprentissage, le **tiers** restant en **groupe classe restreint** (8 élèves) à l'UFA Don Bosco pour l'enseignement théorique, pratique et technologique.

### Objectif de Formation

Le (la) Cuisinier (ère) réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le respect des **normes d'hygiène et de sécurité** dans le but de **satisfaire une clientèle**.

Il (elle) est capable de mettre en œuvre une organisation rationnelle de son travail et applique les techniques culinaires adaptées à la réalisation : des entrées, des plats chauds, des légumes, et des pâtisseries.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type restaurant traditionnel, gastronomique ou à thème, dans les brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile : bateaux, trains et à domicile.

**Partenariat privilégié avec le réseau des Toques Blanches et chefs étoilés de Lyon.**



### Public

**Jeunes de 16 à 25 ans** dont le projet professionnel a été validé, souhaitant atteindre un premier niveau de qualification dans le secteur de la cuisine traditionnelle et désireux d'apprendre la cuisine dans un environnement professionnel, par la transmission des savoirs culinaires d'un chef.

### Pré-requis

- Motivé pour une pédagogie active et concrète, « Transmettre et Faire pour Apprendre ».
- Souhaitant apprendre un métier, aimant le concret et la pratique manuelle.
- Ayant la maturité nécessaire pour intégrer le monde du travail et l'UFA Don Bosco pour les cours professionnels.
- Désireux d'être en contact avec le monde de l'entreprise sous le statut d'apprentis.
- Acquérir des compétences professionnelles tout au long du parcours.
- Rythme de l'alternance : 3 semaines en entreprise et 1 semaine en UFA Don Bosco
- Rémunération selon l'âge de 25 % à 61 % du SMIC. Coût de la formation : gratuite.

#### Lycée Don Bosco

12-24 Montée Saint-Laurent

69322 LYON Cx 05

Tél. : 04 72 41 14 54

Fax : 04 72 41 14 55

[formation.continue@donboscolyon.org](mailto:formation.continue@donboscolyon.org)

[www.donboscolyon.org](http://www.donboscolyon.org)

