



by Jean-Luc MOLLE

école culinaire

128 Av. du 11 Novembre  
(Sortie rocade N°6)  
33290 Blanquefort

Tel : 05 56 35 09 24  
06 84 16 16 19



## A l'attention des futurs Candidats

### Informations Complémentaires inhérent à votre formation

**Prè requis** : Savoir lire et écrire le savoir  
Connaître les 4 opérations de base en mathématique

**Public concerné** : Tout public – Accessible aux personnes en situation de handicap

**Objectif** : Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine ou  
Titre à Finalité Professionnelle Cuisinier

**Délai d'accès** : Entrée permanente sous réserve de l'acceptation du dossier et du nombre de place disponible.

**Durée de Formation** :

En stage : 400 heures (soit 182 heures en Centre et 218 heures en  
Entreprise)

En contrat de professionnalisation : de 12 ou 18 mois

**Condition de déroulement de la formation au centre** :

Pour les stagiaires : du lundi au jeudi soit 4 jours par semaine

Pour les contrats de professionnalisation un jour par semaine :

Le matin : pratique

L'après-midi : théorie

**Organisation** : Lieu de Formation sur site dans les cuisines de l'École Culinaire.

128 Avenue du 11 Novembre

33290 BLANQUEFORT

**Evaluation préalable** : Positionnement (questionnaire d'entrée)

---

## **Méthodes Pédagogiques :**

- Un support de formation sera remis à chaque participant.
- Méthodes et Démonstrations du Formateur seront réalisées
- Pédagogie active basée sur un apport théorique et une mise en application

pratique

## **Modalités d'évaluation :**

- Examen final pratique et écrit en présence d'un jury
- Evaluation des acquis.

## **Sanctions :**

- Remise du Diplôme TFP ou validation partielle des blocs de compétence

## **Validation des blocs de compétences :**

Possibilité de valider des blocs de compétences non acquis et pendant une période de 5 ans.

**Taux de réussite** : En stage – Commis de cuisine 99 % des élèves présentés

- Cuisinier 100 % des élèves présentés

En contrat de professionnalisation :

- Commis de cuisine 99 % des élèves présentés
- Cuisinier 100 % des élèves présentés

**Taux de satisfaction** : 95 %

## **Passerelle vers d'autres diplômes :**

Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine : TFP Cuisinier, Pâtissier en collectivités, Crépier, Grilladin, Bac pro, BTS et BP en alternance...

TFP Cuisinier : TFP Chef de production, Chef de secteur, Chef gérant...

## **Suite du parcours professionnel et ses débouchés :**

En continuant d'exercer le même métier : la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique...) offre très nombreuses, possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.

En exerçant le même métier mais dans un contexte différent : structure collective ou restauration traditionnelle par exemple.

## **Personne à contacter :**

Jean-Luc MOLLE 06.84.16.16.19  
Les CRIQUETS  
130 Avenue du XI Novembre  
33290 BLANQUEFORT  
Tél : 05.56.35.09.24

N° DE DECLARATION D'ACTIVITE A LA DIRECCTE : 75331012433

N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR3818792905

[www.lescriquets.com](http://www.lescriquets.com) e-mail : [formations@lescriquets.com](mailto:formations@lescriquets.com)

tel : 05.56.35.09.24 / 06.84.16.16.19

