



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 %

Taux de satisfaction Les Bases de la Cuisine : 99 %

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.lecoleculinaire.fr

e-mail : formations@lescriquets.com

SAS au Capital de 1500 € – RCS Bordeaux B818792905 – Siret 81879290500015 – APE 8559A



Le certificat qualité a été délivré au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation