



# FORMATION en ECOLE DE PRODUCTION

## Titre Professionnel Cuisinier

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.**

L'École de Production Don Bosco propose une pédagogie orientée vers la pratique. « *Faire pour apprendre* » Les gestes du métier sont transmis dans un environnement réel de production : restaurant collectif ou d'application avec réservation de vrais clients.

La théorie n'est pas dissociée de la pratique.

**Les deux tiers** du temps de formation s'effectue en **atelier de cuisine avec un maître** professionnel et **le tiers** restant en **groupe classe restreint** (8 élèves) pour l'enseignement théorique, général 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.

### Public

**Jeunes de 16 à 18 ans** dont le projet professionnel a été vérifié et souhaitant atteindre un premier niveau de qualification dans le secteur de la restauration.

**Adultes demandeur d'emploi, salariés** en reconversion professionnelle souhaitant apprendre la cuisine dans un environnement pratique.

### Pré-requis

- Motivé pour une pédagogie active et concrète, « Faire pour Apprendre ».
- Souhaitant apprendre un métier, aimant le concret et la pratique manuelle.
- Ayant besoin d'un autre rapport avec les professeurs. Ici le formateur est proche de l'élève (un pour cinq). Il fait équipe avec les jeunes pour répondre à la commande du client.
- Désireux d'être en contact direct avec le monde de l'entreprise : apprendre en situation réelle de production avec une clientèle à satisfaire.
- Ayant besoin d'un accompagnement et suivi personnalisés. Le formateur s'adapte au niveau et aux besoins de chacun.
- Niveau fin de 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>, Tests / Entretien / Temps d'observation en cuisine.

### Lycée Don Bosco

12-24 Montée Saint-Laurent

69322 LYON Cx 05

Tél. : 04 72 41 14 54

Fax : 04 72 41 14 55

[lycee@donboscolyon.org](mailto:lycee@donboscolyon.org)

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