

## Public

**Jeunes et adultes de 16 à 29 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 par 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 Lyon pour les cours professionnels :
  - Désireux d'être en contact avec le monde de l'entreprise sous le statut d'apprenti.
  - Désireux d'acquérir des compétences professionnelles tout au long du parcours.
- Ayant accès à un outil numérique de travail et à une connexion.

## Modalités financières

Rémunération selon l'âge : de 25 % à 100 % du SMIC.

Coût de la formation : gratuite pour l'apprenti (prise en charge par France Compétences).

Nous contacter.

**UFA Don Bosco Lyon**  
12-24 Montée Saint-Laurent  
69322 LYON Cedex 05  
Tél. : 04 72 41 14 54

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



## Formation

Le parcours de formation du « Titre professionnel de CUISINIER » se découpe en 4 blocs de compétences (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 : Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.**

La théorie n'est pas dissociée de la pratique. Les deux tiers du temps de formation s'effectuent **en cuisine avec un maître d'apprentissage**, le tiers restant **en groupe classe restreint** (10 à 12 apprentis) pour l'enseignement théorique, pratique et technologique.

Rythme de l'alternance (par semaine) : 2 jours en centre et 3 jours en entreprise.

## Objectifs de formation

- Réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation dans le respect des **normes d'hygiène et de sécurité**, dans le but de **satisfaire une clientèle**.
- Etre capable de mettre en œuvre une organisation rationnelle de son travail et appliquer 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.**