

<p>Le métier</p> <p>Le métier de cuisinier est assez exigeant. Il peut requérir des qualités différentes selon l'endroit où on l'exerce. Le cuisinier est souvent sous pression. Il doit donc posséder une bonne résistance physique et être capable de travailler dans le stress et dans l'urgence sans se laisser déborder. D'autant que le rythme de travail, en plus d'être intense, est également décalé.</p> <p>De façon générale, il est important pour le cuisinier de faire preuve de créativité pour pouvoir se démarquer et proposer des plats savoureux et innovants à ses clients. Il est par ailleurs nécessaire de respecter des règles d'hygiène et de sécurité, ce qui demande une certaine rigueur. Dans les grands restaurants, le chef de cuisine est un véritable chef d'orchestre qui dirige toute une équipe (ou brigade). Il doit donc être en mesure de la manager, c'est-à-dire faire preuve d'autorité, mais également être doté d'un bon relationnel et être un bon gestionnaire.</p>	<p>Programme</p> <p>Domaine Professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie Professionnelle - Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - Prévention, santé, environnement. - Gestion de l'entreprise, économie et droit. Communication <p>Domaine Général</p> <ul style="list-style-type: none"> - Français - Histoire/Géographie – Éducation civique. - Mathématiques - Anglais - Arts appliqués
<p>Prérequis</p> <p>Exigés :</p> <p>Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3(CAP) dans le domaine de la cuisine</p> <p>Recommandés :</p> <p>Bonne représentation et vif intérêt pour le métier de cuisinier</p> <p>Capacités d'adaptation et d'organisation. Mobilité, esprit d'équipe, facilité d'expression et habileté manuelle</p>	<p>Modalités d'évaluation</p> <p>Examen ponctuel en fin de formation</p> <p>Epreuves de pratique professionnelle</p> <p>Epreuves écrites et orales en enseignement général</p> <p>Epreuves sportives suivant l'option</p>
<p>Modalités d'admission et délais d'accès</p> <p>Dossier de demande de formation, positionnement pédagogique, entretien</p> <p>Délais d'accès : 15 jours avant la date de démarrage</p>	<p>Nombre de participants</p> <p>Effectif minimum : 10</p>
<p>Objectifs</p> <p>Obtenir le diplôme : Bac pro cuisine" de niveau 4</p>	<p>Public</p> <p>Tout public éligible au contrat d'apprentissage :</p> <p>Âge entre 16 et 30 ans</p> <p>Sans limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé et les personnes inscrites en tant que sportif de haut niveau</p>
<p>Moyens et méthodes pédagogiques</p> <p>Méthodes :</p> <p>Formation en Alternance centre et entreprise(1semaine/3).</p> <p>Cours en présentiel en cuisine d'application et salle de cours banalisées</p> <p>Moyens pédagogiques :</p> <p>Documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques</p> <p>Plateaux techniques culinaires équipés en matériels.</p>	<p>Validation</p> <p>BAC Pro cuisine en examen ponctuel passé au terme de la formation (niveau 3 au RNCP)</p>
<p>Suite de parcours</p> <p>Poursuite d'études en mention complémentaire ou BTS</p> <p>Positionnement marché de l'emploi en tant que cuisinier</p>	<p>Durée</p> <p>1410 heures sur deux années scolaires</p>
<p>Lieu et accessibilité</p> <p>VALAREP Dampierre Formation – 85 avenue de Denain 59300 Valenciennes</p> <p>VALAREP Fortier 44 avenue Barbusse 59880 Saint Saulve</p> <p>Accès pour les personnes à mobilité réduite</p> <p>Mise en place d'une adaptation des moyens de la prestation</p>	<p>Tarif</p> <p>Formation gratuite pour l'apprenti(e) et l'entreprise</p> <p>23000 € prise en charge par l'opérateur de compétences</p> <p><i>Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage ».</i></p> <p><i>Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).</i></p> <p><i>Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. » Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.</i></p>
<p>Dates et modalités de contact</p> <p>Dates de démarrage : chaque année en septembre et/ou dès signature du contrat d'apprentissage</p> <p>Contact : Valarep Tel :03 27 21 58 58</p> <p>Mail : valarep@valarep.fr</p>	<p>Résultats de la dernière session</p> <p>Apprenti(e)s satisfaits : Pas d'antériorité</p> <p>Réussite à l'examen : 88%*</p> <p>Accès à l'emploi dans les 6 mois 95 %**</p> <p>Sources : *Résultat examens session de juin 2020 / **enquête Insertion 01/21</p>