



# Titre professionnel Cuisinier

## Objectif de formation

À l'issue de la formation, le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

## Programme

Travaux Pratiques Cuisine

- Technologie Culinaire
- Travaux Dirigés Cuisine
- Travaux Dirigés Pâtisserie
- Développement durable & Eco-Responsabilité
- Design Culinaire
- Sciences Appliquées à l'alimentation et à l'Hygiène
- Gestion appliquée
- Anglais professionnel

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant évoluer vers le métier de cuisinier.

### Durée

1 Année dont 402 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

### Adresse

**Site de Rennes/Bruz**  
Campus de Ker Lann,  
6 Rue des frères Montgolfier, BP  
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

## Les points forts de la formation

- Initiation à l'éco-responsabilité et au design culinaire.
- Possibilité de passer un CAP cuisine en candidat libre
- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- À l'issue de la formation, stage possible de 4 à 6 mois en Europe dans le cadre du programme ERASMUS +.
- Pour plus d'informations, venez nous rencontrer lors de nos journées portes ouvertes le 09/12/23, le 03/02/24, le 22/03/24 et le 23/03/24.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

La maîtrise de la langue française (lu, écrit, parlé)

→ **Niveau d'entrée** : Sans niveau spécifique

↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien individuel de motivation et validation du projet professionnel.

# Le parcours de formation

## Perspectives métiers

Cuisinier, Commis de cuisine, Chef de partie

## Les sessions



### Bruz

- Nous contacter

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

**Intitulé** : Titre professionnel Cuisinier

**Code RNCP** : 34095

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)



## Contacts



### POULAIN Christèle

[christele.poulain@fac-metiers.fr](mailto:christele.poulain@fac-metiers.fr)

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus de Ker Lann - N° SIRET 44150518700019 - N° d'activité 53351000435  
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz  
Tél. : 0299054545 - [cci.formationcontinue@fac-metiers.fr](mailto:cci.formationcontinue@fac-metiers.fr) - <https://www.fac-metiers.fr/>

