

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# PRÉPARATION AU TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

GRETA des Yvelines (78)

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint Quentin en Yvelines (Guyancourt)

### OBJECTIFS

Être capable de réaliser des productions culinaires dans le secteur de la restauration traditionnelle, commerciale et collective en mettant en œuvre les techniques appropriées de préparation, de cuisson et de présentation, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sous l'autorité d'un responsable.  
Être apte à organiser son poste de travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.

### CONTENU

Domaines professionnels

- préparer, cuire et dresser des hors d'œuvres et des entrées chaudes
- réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
- préparer et cuire des plats au poste chaud
- élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

Accompagnement à la recherche de stage et d'emploi.

Accompagnement au dossier professionnel incluant de la bureautique.

Sciences appliquées, HACCP et SST.

### TAUX DE RÉUSSITE

100%

### PUBLICS

Demandeur d'emploi  
Individuel  
Jeune adulte en insertion  
Compte Personnel de Formation  
Salarié

### DURÉE

De 1087 h, variable selon positionnement, dont 210 h ( h en entreprise

### DATES

Date de début : 21 mars 2022

Date de fin : 25 novembre 2022

### PRÉ-REQUIS

Sur positionnement  
Autre diplôme au minimum de même niveau ou expérience dans le métier. Maîtrise de la lecture, de l'écriture en langue française et des opérations de base en mathématiques.

### NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

### VALIDATION

Attestation de fin de formation  
Attestation de compétences  
Titre

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cours du jour  
Enseignement individualisé  
Face à face  
Formation de groupe  
Parcours modulaire de formation

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vous avez plus de 18 ans et êtes demandeur d'emploi, salarié ?  
\*\*\*\*\* VENEZ-VOUS FORMER AU GRETA DES YVELINES \*\*\*\*\*

Envoyer lettre de motivation et CV par mail : [contact@greta-yvelines.fr](mailto:contact@greta-yvelines.fr)

## COÛT

Selon la durée

## FINANCEMENT

AGEFIPH

Auto-financement

CPF

Entreprise et OPCO

Pôle Emploi

## DOMAINES PROFESSIONNELS

Hôtellerie, restauration, tourisme  
Ingénierie, formation, pédagogie

## CONTACT

Muriel LETESSIER  
01 30 85 78 78  
[contact@greta-yvelines.fr](mailto:contact@greta-yvelines.fr)

## RÉFÉRENT HANDICAP

BIKORO Agnès  
[contact@greta-yvelines.fr](mailto:contact@greta-yvelines.fr)

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

