

Démarches pour obtenir un titre professionnel en cuisine

Choix de la formation

- AFPA (Association pour la Formation Professionnelle des Adultes) propose plusieurs formations qualifiantes, notamment le Titre Professionnel de Cuisinier de niveau 3 (CAP/BEP) en restauration collective. Cette formation comprend des modules théoriques et pratiques, ainsi que des stages en entreprise.
- CFA des Chefs propose une formation en apprentissage d'un an pour obtenir le Titre Professionnel de Cuisinier, avec une attention particulière pour les PSH.

Inscription et financement

Pour s'inscrire, contacter directement le centre de formation de son choix pour connaître les modalités spécifiques d'admission .

Plusieurs options de financement existent, incluant le Compte Personnel de Formation (CPF), l'aide au retour à l'emploi formation (AREF) pour les demandeurs d'emploi, et des dispositifs spécifiques via les employeurs ou des organismes comme l'Agefiph pour les personnes en situation de handicap .

Validation des compétences

La formation est composée de plusieurs blocs de compétences (préparer, cuire et dresser des entrées, plats chauds et desserts) qui doivent être validés par des évaluations pratiques et théoriques.

La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) est également une voie pour obtenir le titre en faisant reconnaître votre expérience professionnelle.

Secteurs recherchant des personnes en situation de handicap en cuisine avec des horaires matinaux

Restauration collective :

Les cantines scolaires, entreprises de restauration d'entreprise, et hôpitaux recherchent souvent des cuisiniers avec des horaires de travail tôt le matin pour préparer les repas servis à midi et le soir

Hôtellerie et services de petit-déjeuner :

Les hôtels qui offrent des services de petit-déjeuner nécessitent souvent des cuisiniers pour commencer tôt le matin et finir après le service du petit-déjeuner.

Boulangeries et traiteurs :

Les boulangeries et traiteurs ont également besoin de cuisiniers et pâtisseries travaillant tôt le matin pour préparer des produits frais pour la journée.

