RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

MODULES PÂTISSERIE : APPROFONDISSEMENT DES TECHNIQUES DE BASE - CCP3 TP CUISINIER

OBJECTIFS

Etre capable de confectionner une préparation pâtissière en se familiarisant avec un savoir-faire professionnel et se préparer au CCP3 du titre professionnel cuisinier.

CONTENU

La formation à l'obtention du CCP3 du titre professionnel Cuisinier est composée essentiellement d'enseignements professionnels pratiques et théoriques.

Production et Transformation des produits
Réalisation manuelle et par traitement électromécanique des opérations de mise en place des pâtes et crèmes de base.
Cuisson des pâtes et crèmes.
Choix des produits et calcul des quantités.
Planification du travail, organisation et mise en place du poste de travail.
Réalisation des opérations de finition et de décors.
Hygiène Alimentaire

Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

DURÉE INDICATIVE

94 h

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an si effectif suffisant

Démarrage en septembre

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

4 septembre

DOSSIER D'ADMISSION

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

TARIF

1880€ pour 94h (20€/h)

FINANCEMENT

CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

La Région Auvergne-Rhône-Alpes
La Région se mobilise encore + pour le handicap
Formation

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

ÉVALUATION DES FORMATIONS HOTELLERIE-RESTAURATION

PUBLIC

Tout public

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉ ENTRÉE SORTIE PERMANENTE DISPONIBLE

Oui

SERVICE VALIDEUR

Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion

VALIDATION

Certificat de compétences d'un titre professionnel

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2022

TAUX DE RÉUSSITE

100% de taux de réussite sur l'ensemble des formations Hôtellerie - Restauration

TAUX DE SATISFACTION

96% de nos clients sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

73% après 6 mois

INFORMATIONS

ÉVALUATION DES FORMATIONS HOTELLERIE-RESTAURATION

Contacts

Service Hôtellerie-Restauration
6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble
HARLEUX Christine
Tél : 04 76 70 81 16

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Mise à jour le 26 Juin 2023

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel