



TITRE CUISINIER

Niveau 3

Campus du Lac

MÉTIERS DE LA RESTAURATION

- Commis de cuisine
- Cuisinier(ère)
- Traiteur

**START
& BOOST**

EN QUOI CONSISTE CE DIPLÔME ?

- Obtenir les compétences nécessaires pour remplir dès l'obtention de cette certification des fonctions de Commis de cuisine en cuisine traditionnelle.
- Apprendre à cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement.
- Cuisiner un type de plat particulier (desserts, poissons, viandes...)
- Élaborer des plats, des menus...

POUR QUI ?

- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Personnes en reconversion professionnelle

PRÉ-REQUIS?

- À partir de 16 ans
- Expérience ou non dans le métier de la restauration

LE RYTHME

- 1 an d'octobre 2021 à octobre 2022
- Alternance : 2 jours école
- 434 h de programme (examen inclus)

PROGRAMME DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Technique professionnelle (niveau3 /CAP)
- Connaissance culture professionnelle
- Science et gestion appliquées
- Connaissances produits
- Prévention, santé et environnement

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Anglais professionnel

LES + DU CAMPUS

- Le « Pôle Insertion Avenir » pour travailler votre projet professionnel
- « Tous Entrepreneurs » pour vous accompagner à la création / reprise d'entreprise
- « Team mobilité » pour vous permettre de partir à l'étranger
- Travaux de groupe en mode projet, pour expérimenter le travail en équipe et la gestion des relations interpersonnelles, compétences clés en entreprise
- Interventions de professionnels pour enrichir la culture professionnelle
- Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise
- Examens blancs pour préparer à l'examen final

COMMENT POSTULER ?

- Inscription en ligne sur

campusdulac.com





Campus du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE



Réseau partenaire

Le Campus du Lac possède son propre réseau d'entreprises partenaires, afin de pouvoir proposer un suivi et un accompagnement dans la recherche d'entreprise.



Espace Food

Des food trucks variés viennent se positionner devant la sortie des bâtiments à la pauses repas pour permettre aux étudiants de se restaurer sur place. Une cafétéria est également à disposition des élèves. Chacun peut acheter un repas ou faire chauffer ses plats.



Restaurant d'application

Le Campus du Lac, ce sont deux restaurants d'application,
- Le Restaurant du Lac qui accueille nos CAP
- Le Piano du Lac où officient nos BP mais aussi nos Bachelors Ferrandi Paris Campus de Bordeaux.



FabLab

Un lieu disponible aux étudiants comme aux particuliers.
Dans cet espace, vous pourrez retrouver tout le matériel dont vous aurez besoin (ordinateur, fond vert, imprimante jet encre, 3D...).



Lac

Le Campus du Lac, c'est avant tout un cadre agréable au bord du lac, à 2 minutes du nouveau quartier de Ginko facilement accessible en tram.



Accessibilité

Le Campus du Lac se situe à Bordeaux Lac. Il s'agit d'une zone très bien desservie en bus comme en tram. Un parking est réservé aux apprenants.

05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

campusdulac.com

CAMPUS RIVE GAUCHE

10 rue René Cassin
CS 31996
33071 Bordeaux cedex

CAMPUS RIVE DROITE

7bis rue Max Linder
33500 Libourne

