

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

Contrat d'apprentissage et Formation continue  
Diplôme de niveau 3 (V)



## LES CONDITIONS D'ACCÈS

- Apprentissage : de 16 à 30 ans  
Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap
- Formation continue : tout public

## LES ENTREPRISES

Restauration commerciale  
Restauration collective

## LA FORMATION

- Entrées et sorties permanentes
- Durée 1 an
- 12 semaines au centre de formation - 420 h

## LE CONTENU DE LA FORMATION

3 certificats de compétences professionnelles  
(CCP)

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

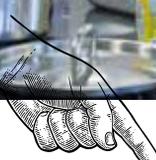
# MFR

**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

**CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION  
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP**

377, chemin du Farjou 34270 CLARET  
09 80 59 02 92

[mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr](mailto:mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr)

  
[mfr-garriguesdupicsaintloup.fr](http://mfr-garriguesdupicsaintloup.fr)



L'EUROPE S'ENGAGE  
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

# TITRE PROFESSIONNEL

# AGENT DE RESTAURATION

Contrat d'apprentissage et Formation continue  
Diplôme de niveau 3 (V)



## LES CONDITIONS D'ACCÈS

- Apprentissage : de 16 à 30 ans  
Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap
- Formation continue : tout public

## LES ENTREPRISES

Restauration commerciale  
Restauration collective

## LA FORMATION

- Entrées et sorties permanentes
- Durée 1 an
- 12 semaines au centre de formation - 420 h

## LE CONTENU DE LA FORMATION

4 certificats de compétences professionnelles (CCP)

- Préparer en assemblage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

# MFR

**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

**CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION  
GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP**

377, chemin du Farjou 34270 CLARET  
09 80 59 02 92

[mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr](mailto:mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr)

[mfr-garriguesdupicsaintloup.fr](http://mfr-garriguesdupicsaintloup.fr)



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales