



Journées Chrono de l'Alternance

Poste : **Cuisinier H/F**

Diplôme préparé : Titre Professionnel de Niveau III de cuisinier

Entreprise : Pole Avenir Emploi

Lieu de travail : Villeurbanne

Nombre de poste : 1

Niveau : CAP, BEP

Domaine : Restauration et métiers de bouche

Type de contrat : Contrat d'apprentissage

Descriptif de la mission :

Permettre à des personnes en apprentissage de travailler les compétences comportementales nécessaires à toute prise de poste la formation d'apprentissage se déroulera du 19/09/22 au 30/06/23.

Chaque lieu d'apprentissage doit permettre de préparer les différents blocs de compétences qui composent chacun des titres professionnels. Un tronc commun de connaissances est dispensé puis des modules spécifiques sont enseignés selon le Titre Professionnel préparé.

Compétences attendues :

- Cuire des viandes, poissons ou légumes
- Doser des ingrédients culinaires
- Mélanger des produits et ingrédients culinaires
- Préparer les viandes et les poissons (brider, barder, vider, trancher, ...)
- Éplucher des légumes et des fruits.