

Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds - Top Chef

Eligible CPF

CAP

100% en ligne



Durée estimée*:

120h
4 mois



Tarif pour les particuliers :

990 € TTC



Lieu :

100% en ligne



Démarrage :

A tout moment de l'année



Certification :

Bloc de compétences
Niveau 3 (CAP)

En partenariat académique avec  **Academee**

La préparation des **plats chauds** est au cœur de l'activité en cuisine professionnelle. Cette formation vous permettra d'acquérir les compétences nécessaires pour **réaliser la mise en place** au **poste chaud**, **assembler**, **dresser** et **participer à l'envoi** des plats chauds avec efficacité et rigueur. Vous apprendrez à gérer la préparation, l'organisation et l'envoi des plats tout en respectant les normes de qualité et les attentes des clients.

Vous serez capable de :

- Réaliser la mise en place au poste chaud
- Assembler, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

Vous obtiendrez à l'issue de la formation : 

 **Attestation reconnaissant l'acquisition d'un bloc de compétences**



Bloc de compétence RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds du Titre professionnel "Commis de cuisine", de niveau 3 délivré par le Ministère du travail, RNCP38722, décision de France Compétences le 25/01/24, NSF 221t

 **Attestation de fin de formation**  **Academee &**



(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales.

Inclus dans votre formation :

- **Cours écrits et vidéos à la demande**
- **Accès illimité à plus de 10 000 classes virtuelles⁽²⁾ en direct et replay**
- **Accompagnement et suivi pédagogique**
- **Projets professionnels**
- **Coaching carrière**
- **Accès illimité à votre formation pendant 3 ans (contenus et mises à jour)**
- **Frais de dossier et d'inscription⁽¹⁾**
- **Garantie Diplômé ou Remboursé⁽³⁾**

⁽¹⁾ Hors Diplômes d'État et préparation aux concours.

⁽²⁾ Nombre moyen de classes virtuelles en direct observées sur les 12 derniers mois (organisées majoritairement à partir de 18h)

⁽³⁾ Voir les **CGV Studi**

*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.
** Voir les CGV Studi

Programme détaillé

Préparation, dressage et participation à l'envoi des plats chauds

Fonds, sauces, jus et marinades, appareils et liaisons

- Lier à base d'amidon
- Lier à base de matière grasse
- Lier par réduction
- Lier à la purée de légumes
- Lier aux protéines
- Réaliser un fumet de poisson
- Réaliser un fond de volaille
- Réaliser et améliorer un PAI

- Réaliser une sauce de type vin blanc
 - Réaliser une sauce blanche, un velouté
 - Réaliser une sauce brune
 - Réaliser un coulis de tomates
 - Réaliser un jus de rôti
 - Réaliser une marinade instantanée
-

Les techniques de cuissons avancées

- La cuisson sous-vide à basse température
 - La cuisson à l'azote liquide
 - La cuisson par ultrasons
 - Le fumage moléculaire
 - Les techniques de fermentation moderne
 - La déshydratation contrôlée
-

L'envoi des plats chauds

Métiers visés

- ▼ Commis / Commise de cuisine
- ▼ Premier commis / Première commise
- ▼ Commis / Commise de cuisine en collectivité
- ▼ Commis tournant / Commise tournante

Modalités

Financement :

Salarié, demandeur d'emploi, étudiant, indépendant, quel que soit votre statut, il existe en France de nombreuses solutions pour financer jusqu'à 100% vos projets de formation. Selon votre situation, vous pouvez être éligible à un ou plusieurs dispositifs.

Contactez un conseiller en formation pour tester votre éligibilité et obtenir un financement jusqu'à 100%.

Conditions d'admission :

- Être âgé(e) de 16 ans à la date d'entrée en formation (ou avoir 16 ans dans l'année civile de son inscription)

OU

- dérogation possible à partir de 15 ans si autorisation d'instruction de la famille (Cerfa 16212-03)"

Expérience professionnelle et stage :

Dans le cadre de votre formation, le stage n'est pas obligatoire.

Toutefois, toute expérience professionnelle, passée ou en cours, ou réalisation de stage, vous permet de développer vos compétences et de vous immerger dans le milieu que vous rejoindrez prochainement.

Cela reste un atout pour l'obtention de votre Titre/Diplôme.

Academee vous fournira une convention de stage sur demande.

Examen :

Mois d'examen : Janvier/Février, Mars/Avril, Juin/Juillet, Septembre/Octobre, Novembre/Décembre

Lieu : En présentiel à Paris, En présentiel à Bordeaux

Pour obtenir le Titre, le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

En amont de vos examens en centre, vous réaliserez en ligne :

- Un évaluation en cours de formation
- Un dossier professionnel

A l'issue de votre formation vous réalisez, en présentiel, dans le centre d'examen :

- Mise en situation professionnelle
- Entretien technique
- Entretien final

Certification :

Certification : Bloc de compétence RNCP38722BC03 - Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds du Titre professionnel "Commis de cuisine", de niveau 3 délivré par le Ministère du travail, RNCP38722 , décision de France Compétences le 25/01/24, NSF 221t

Certificateur : Ministère du Travail

Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences

Déroulement et accompagnement des formations

Déroulement de la formation

- ▼ **Inscription** et démarrage tout l'année
- ▼ **Possibilité de se connecter de façon illimitée** et à tout moment dans le cadre du complément de la formation et au-delà des heures de formations prévues,
- ▼ **Planning individualisé** en fonction des contraintes de l'apprenant et selon la fin de formation contractuelle (tel que vu avec le conseiller pédagogique et affiché sur la plateforme de formation dans la rubrique planning).
- ▼ Pendant toute la durée de la formation, l'apprenant réalisera **différentes activités d'apprentissage** FOAD portées par la plateforme de formation en ligne et par les applications mobiles mises à disposition par STUDI. Il sera en relation permanente avec l'équipe pédagogique de STUDI et aura accès progressivement à l'intégralité des ressources de cours et aux évaluations.
- ▼ **Accompagnement** à la recherche de stage.

Accompagnement personnel et individualisé, avec :

- ▼ **Un accès illimité** à la plateforme de formation digitale et sur applications mobiles, à l'ensemble des ressources et prestations d'accompagnement, est offert à l'apprenant pendant la durée de sa formation.
- ▼ **Un accompagnement individuel** régulier de la part de l'équipe de l'Education Team : avec l'accompagnement méthodologique et motivationnel par les conseillers pédagogiques de la Student Success et suivi de l'assiduité par les assistants de formation de la Training assistance.
- ▼ **Des formateurs, enseignants et professionnels** choisis en fonction de leur expertise, de leurs diplômes et de leur expérience professionnelle apportent un accompagnement sous 24h ouvrées maximum, avec réponse aux forums des cours, messageries privées, animation de live pédagogiques et corrections personnalisées de devoirs.
- ▼ **La première communauté française** d'apprentissage en ligne pour une collaboration et progression entre pairs.
- ▼ **Des applications web et mobiles IOS/Android.**
- ▼ **Un accompagnement personnalisé** vers l'emploi par le Career Center.

Une assistance technique est assurée par le Service informatique pour assister l'Apprenant dans l'usage des outils et de ses fonctionnalités.

Accessibilité handicap

Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à la disposition de l'apprenant via handicap@studi.fr