



Henriman s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés. Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2023-2024



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2022-2023 (retour des enquêtes 71,4%)

RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES

CUISINIER

CERTIFICATIONS ET SERVICES TOURISME
HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS

Code RNCP 37867

Date d'enregistrement
19/07/23



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF
247213

Code ROME
G1602

Contact

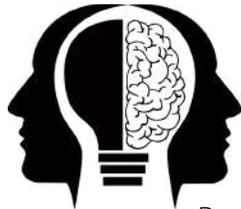
CFA Henriman Formation
18, rue de la Rainière
44339 Nantes
02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



Intégration sur le marché de l'emploi : cuisiniers dans tous types de restaurant



Evolution professionnelle :
Chef de partie,
Chef de cuisine

Poursuite d'études :
BP Cuisine, Bac Pro Cuisine

Année d'obtention de la certification	Nombre de certifiés	Taux d'insertion global à 6 mois (en%)	Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois (en%)	Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans (en%)
2022	68	93	73	
2021	62	94	74	79

Plus d'informations sur notre site internet :
<https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/68-cqp-barman-du-monde-de-la-nuit-an/>
Lien vers la page de France Compétences :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37867/>

Informations mises à jour le 18/07/2024

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le cuisinier travaille dans différents secteurs de la restauration. Le cuisinier doit :

- Elaborer des menus variés, en fonction des modes de préparations techniques
- Déterminer des coûts de revient et commander des matières premières
- Préparer et réaliser un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et appliquer les règles d'hygiène alimentaire
- Piloter le travail de l'équipe en cuisine
- Contrôler et l'appliquer des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire

Quelles sont les blocs compétences abordées?

- Production culinaire
- Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 4 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : avoir le TFP commis de cuisine ou le CAP Cuisine ou justifier d'expérience professionnelle significative dans le domaine.

Maitrise du français.

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

1 session par an. Il est possible d'intégrer l'entreprise en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Contact des référents :

Frédéric Cailler : 06.86.79.46.30

DURÉE

Titre d'une durée de 12 mois. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour par semaine. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

1820 heures dont 560 heures au CFA

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation; ou par le CPF et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances théoriques se dérouleront en présentiel
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Certification professionnelle délivrée par la CPNE-IH;
- Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les deux blocs de la certification