

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

FORMATION  
100%  
FOAD

**COVID-19** Dans le cadre de la crise du Covid-19, le dispositif FNE-Formation est renforcé de manière temporaire afin de répondre aux besoins des entreprises en activité partielle par la prise en charge des coûts pédagogiques. Il est accessible à toutes les entreprises qui ont des salariés en chômage partiel, par une simple convention signée entre l'entreprise et la Direccte.

**QUI SONT LES BÉNÉFICIAIRES DE CE DISPOSITIF D'URGENCE ?** L'ensemble des entreprises ayant des salariés placés en activité partielle sont éligibles pour ces salariés à l'exception des salariés en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Il n'y a pas de critère de taille d'entreprise ou de secteur d'activité. Tous les salariés, à l'exception des alternants sont éligibles, indépendamment de leur catégorie socio-professionnelle ou de leur niveau de diplôme.



**FORMATION  
100% FOAD**  
(FORMATION OUVERTE  
ET À DISTANCE)



**FINANCEMENT  
COMPLET**  
DE VOTRE  
FORMATION



**NOUS  
CONSULTER**  
DURÉE  
DE FORMATION

POUR APPRENDRE À ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER DES PRODUCTIONS CULINAIRES. ÊTRE APTE À ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL ET PARTICIPER À L'APPROVISIONNEMENT ET AU STOCKAGE DES PRODUITS.

## PROGRAMME

- ✓ 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



Rue Pierre et Marie Curie  
ZAC du 14 juillet  
62223 Saint-Laurent Blangy  
secretariat@adapeco.com / 03 21 58 43 44  
**ADAPECO.COM**



### INFOS ENTREPRISE

SARL au capital de 30300€  
SIREN 794 576 991 RCS Arras  
Code APE 8559A  
Organisme de formation : 31620254662  
non assujettie à la TVA



FORMATION EN HÔTELLERIE RESTAURATION

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER CCP1

FORMATION  
100%  
FOAD

**COVID-19** Dans le cadre de la crise du Covid-19, le dispositif FNE-Formation est renforcé de manière temporaire afin de répondre aux besoins des entreprises en activité partielle par la prise en charge des coûts pédagogiques. Il est accessible à toutes les entreprises qui ont des salariés en chômage partiel, par une simple convention signée entre l'entreprise et la Direccte.

**QUI SONT LES BÉNÉFICIAIRES DE CE DISPOSITIF D'URGENCE ?** L'ensemble des entreprises ayant des salariés placés en activité partielle sont éligibles pour ces salariés à l'exception des salariés en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Il n'y a pas de critère de taille d'entreprise ou de secteur d'activité. Tous les salariés, à l'exception des alternants sont éligibles, indépendamment de leur catégorie socio-professionnelle ou de leur niveau de diplôme.



**FORMATION  
100% FOAD**  
(FORMATION OUVERTE  
ET À DISTANCE)



**FINANCEMENT  
COMPLET**  
DE VOTRE  
FORMATION



**140H CENTRE  
70H ENTREPRISE**  
DURÉE  
DE FORMATION

**PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER  
DES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES.**

## PROGRAMME

### ✓ PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER DES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées  
Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes



Rue Pierre et Marie Curie  
ZAC du 14 juillet  
62223 Saint-Laurent Blangy  
secretariat@adapeco.com / 03 21 58 43 44  
**ADAPECO.COM**



**INFOS ENTREPRISE**  
SARL au capital de 30300€  
SIREN 794 576 991 RCS Arras  
Code APE 8559A  
Organisme de formation : 31620254662  
non assujettie à la TVA



FORMATION EN HÔTELLERIE RESTAURATION

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER CCP2

FORMATION  
100%  
FOAD

**COVID-19** Dans le cadre de la crise du Covid-19, le dispositif FNE-Formation est renforcé de manière temporaire afin de répondre aux besoins des entreprises en activité partielle par la prise en charge des coûts pédagogiques. Il est accessible à toutes les entreprises qui ont des salariés en chômage partiel, par une simple convention signée entre l'entreprise et la Direccte.

**QUI SONT LES BÉNÉFICIAIRES DE CE DISPOSITIF D'URGENCE ?** L'ensemble des entreprises ayant des salariés placés en activité partielle sont éligibles pour ces salariés à l'exception des salariés en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Il n'y a pas de critère de taille d'entreprise ou de secteur d'activité. Tous les salariés, à l'exception des alternants sont éligibles, indépendamment de leur catégorie socio-professionnelle ou de leur niveau de diplôme.



**FORMATION  
100% FOAD**  
(FORMATION OUVERTE  
ET À DISTANCE)



**FINANCEMENT  
COMPLET**  
DE VOTRE  
FORMATION



**140H CENTRE  
70H ENTREPRISE**  
DURÉE  
DE FORMATION

**PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER  
DES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES.**

## PROGRAMME

### ✓ PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER DES PLATS AU POSTE CHAUD

- Mettre en oeuvre les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chaud
- Mettre en oeuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité



Rue Pierre et Marie Curie

ZAC du 14 juillet

62223 Saint-Laurent Blangy

secretariat@adapeco.com / 03 21 58 43 44

**ADAPECO.COM**



### INFOS ENTREPRISE

SARL au capital de 30300€

SIREN 794 576 991 RCS Arras

Code APE 8559A

Organisme de formation : 31620254662

non assujettie à la TVA



FORMATION EN HÔTELLERIE RESTAURATION

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER CCP3

FORMATION  
100%  
FOAD

**COVID-19** Dans le cadre de la crise du Covid-19, le dispositif FNE-Formation est renforcé de manière temporaire afin de répondre aux besoins des entreprises en activité partielle par la prise en charge des coûts pédagogiques. Il est accessible à toutes les entreprises qui ont des salariés en chômage partiel, par une simple convention signée entre l'entreprise et la Direccte.

**QUI SONT LES BÉNÉFICIAIRES DE CE DISPOSITIF D'URGENCE ?** L'ensemble des entreprises ayant des salariés placés en activité partielle sont éligibles pour ces salariés à l'exception des salariés en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Il n'y a pas de critère de taille d'entreprise ou de secteur d'activité. Tous les salariés, à l'exception des alternants sont éligibles, indépendamment de leur catégorie socio-professionnelle ou de leur niveau de diplôme.



**FORMATION  
100% FOAD**  
(FORMATION OUVERTE  
ET À DISTANCE)



**FINANCEMENT  
COMPLET**  
DE VOTRE  
FORMATION



**140H CENTRE  
70H ENTREPRISE**  
DURÉE  
DE FORMATION

**PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER  
DES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES.**

## PROGRAMME

### ✓ PRÉPARER, CUIRE ET DRESSER DES DESSERTS DE RESTAURANT

Mettre en oeuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts  
Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant



Rue Pierre et Marie Curie  
ZAC du 14 juillet  
62223 Saint-Laurent Blangy  
secretariat@adapeco.com / 03 21 58 43 44  
**ADAPECO.COM**



**INFOS ENTREPRISE**  
SARL au capital de 30300€  
SIREN 794 576 991 RCS Arras  
Code APE 8559A  
Organisme de formation : 31620254662  
non assujettie à la TVA

