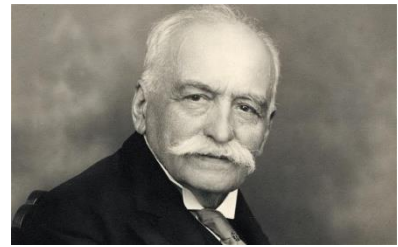


CERTIFICAT DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES - CUISINE Formation Continue pour semi professionnels ou passionnés

CERTIFICAT NIVEAU V EDUCATION NATIONALE FRANCAISE

VOUS AVEZ UN PROJET PROFESSIONNEL ?

- ✓ Vous êtes passionné par les métiers du luxe et de la gastronomie ?
- ✓ Les grands noms de la cuisine (Alain Ducasse, Joëlle Robuchon, Yannick Alléno) vous inspirent ?
- ✓ Vous travaillez déjà mais vous n'avez pas suivi de Formation diplômante ?
- ✓ Vous recherchez une formation pour maîtriser les fondamentaux techniques du métier de chef de cuisine ?
- ✓ Vous recherchez une reconversion professionnelle ?
- ✓ Vous recherchez une formation en temps partiel menant à un diplôme professionnel Français ?
- ✓ Cette formation, première à l'île Maurice, est la vôtre.



LES ATOUTS DE CETTE FORMATION

- ✓ Diplôme professionnel Français
- ✓ Une démarche professionnalisante favorisant l'apprentissage du métier de cuisinier
- ✓ Enseignement dispensé par une équipe internationale à l'île Maurice
- ✓ Légitimité académique (diplôme Français) et légitimité professionnelle (support du réseau mondial des Escoffiers)
- ✓ Formation technique complète renforçant l'employabilité et l'entrepreneuriat
- ✓ Formation en processus d'accréditation avec la Mauritius Qualification Authority (M.Q.A)
- ✓ Formation délivrée par l'Institut Escoffier (île Maurice) sous l'égide du gouvernement français.

LES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PAR CETTE FORMATION



Cette formation diplômante permet au participant de :

- ✓ S'approvisionner en matières premières
- ✓ Connaître les produits
- ✓ Produire et transformer les matières premières
- ✓ Développer une expertise technique
- ✓ Appliquer les exigences de la « qualité totale »

www.escoffier-institut.com

Tel : (230) 59 33 31 80

CONTENU DE LA FORMATION

- ✓ Le C.C.P est un certificat conçu par le gouvernement français pour répondre aux exigences de la profession à l'île Maurice
- ✓ Les thématiques abordées lors de cette formation sont :
- ✓ Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine:
 - ✓ Le bon et beau geste,
 - ✓ Les fiches techniques,
 - ✓ Toxicologie alimentaire.
- ✓ Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner:
 - ✓ Des appareils, des fonds, des sauces;
 - ✓ Des entrées froides et chaudes;
 - ✓ Des mets à base de poissons, de coquillages et crustacés;
 - ✓ Des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, des abats et des œufs;
 - ✓ Des garnitures d'accompagnement..
- ✓ Contrôler, dresser et envoyer la production (contrôles la qualité gustative tout au long de la production culinaire; conformité du dressage)



INFRASTRUCTURE DE FORMATION MODERNE



- ✓ L'Institut Escoffier se situe à Saint Pierre, Moka, cœur de l'île Maurice
- ✓ Infrastructure de plus de 1500 mètres carrés au stade initial
- ✓ Le plateau technique comporte un laboratoire de cuisine, de pâtisserie / boulangerie, mixologie / café, un comptoir de réception, master class, et restaurant d'application...

ACCÈS ET DURÉE DE LA FORMATION

- ✓ Durée en formation continue : 9 mois, soit 300 heures à l'Institut Escoffier
- ✓ Possibilité de développer la formation chez le client
- ✓ L'accès à la formation : Fin de la III ème (système éducatif français / fin la Form IV système éducatif mauricien), expérience professionnelle et entretien
- ✓ Entrées : Octobre et avril de l'année en cours



QUE FAIRE APRÈS LA FORMATION ?



- ✓ Cette formation professionnalisante favorise l'insertion sociale et professionnelle à travers l'accès à l'emploi et / ou l'entrepreneuriat
- ✓ Les détenteurs du C.C.P peuvent poursuivre leurs formations professionnelles soit en s'inscrivant en C.C.P Science et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration, C.C.P S.T.H.R (niveau bac professionnel) pour accéder aux études universitaires à l'Institut Escoffier ou en participant à des ateliers de perfectionnement de l'Institut Escoffier.