

« TP Cuisinier – Titre Professionnel »

VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

• A partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique, le cuisinier exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et des desserts de restaurant. En fonction de la recette ou de l'effet recherché, il identifie les épices, les aromates ou les condiments et assaisonne les préparations. Au moment du service, il fait preuve d'organisation, de rigueur et d'efficacité pour répondre aux annonces et envoyer les plats dans le temps imparti. Il contrôle leur qualité gustative et les dresse en accordant un soin particulier à la décoration et à la netteté des présentations. Lors de la préparation de banquets ou en restauration collective, il met en œuvre des techniques spécifiques aux productions en quantité ;

• Le cuisinier contrôle quotidiennement l'état de ses stocks et en informe sa hiérarchie. Lors de la réception, il contrôle les quantités et la qualité des marchandises et les range ;

• Il effectue l'ensemble de ces opérations en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et en respectant les consignes de sécurité au travail. Il organise son travail en fonction de la production à effectuer et maintient son poste de travail propre et ordonné. Il lutte contre le gaspillage alimentaire et veille à limiter ses consommations d'eau, de gaz et d'électricité ;

• En fonction de la taille de la structure, le cuisinier travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef. Il communique avec les équipes de salle et de cuisine. Il est amené à échanger en anglais avec ses collègues et avec la clientèle. Le cuisinier représente l'établissement en portant la tenue réglementaire et en adoptant une posture appropriée. Il pourra être amené à superviser un personnel moins expérimenté.

Compétences :

1 Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées ;

Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaude.

2 Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Mettre en œuvre 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 chauds ;

Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

3 Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts ;

Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.

Compétences transversales :

- Organiser sa production culinaire en intégrant les notions d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels ;
- Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Demandeur d'emploi, salarié d'entreprise.

Prérequis :

Le candidat doit être en capacité de :

- Lire et comprendre des écrits simples (fiches techniques, consignes, etc.) ;
- Rédiger des informations élémentaires (transmission d'informations ou liste de produits manquants par exemple) ;
- De réaliser des opérations de calcul et de conversion simples ;
- De s'exprimer en français et se faire comprendre au sein d'un collectif de travail.

Validation de la formation :

Diplôme, Certificat, Qualification : cuisinier de niveau 3 RNCP 34095 ;
Certification partielle possible, Un livret de certification est remis au candidat en réussite partielle.

Ces deux documents sont délivrés par le représentant territorial compétent du Ministère du Travail.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

La VAE est possible pour cette formation, accessible sur dossier, l'organisme certificateur est le Ministère du Travail.

Durée et rythme d'alternance :

En centre : 527 heures

En stage : 140 heures

Modalités et délai d'accès :

Modalités : Entretien individuel et positionnement ;

Date de démarrage : nous contacter

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : dossier à compléter.

Tarifs : 8 959€

Cette formation est éligible au CPF.



« TP Cuisinier – Titre Professionnel »

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- Apports théoriques et pratiques
- Exercices pratiques sur plateau technique professionnel (le stagiaire devra être équipé d'une tenue professionnelle : veste, pantalon et chaussures de sécurité).

Modalités d'évaluation :

- Evaluation continue en cours de formation ;
- Examen final.

Types de structures concernées :

- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie. Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière, restauration mobile.

Débouchés :

- Cuisinier, chef de partie, commis de cuisine.

Poursuite de formations :

Autre certification de la branche industrie hôtelière, CAP cuisine.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

PROGRAMME SYNTHETIQUE

- Gestion de la production en cuisine traditionnelle française et cuisine locale ;
- Gestion de production de pâtisserie ;
- Hygiène et sécurité : alimentation, équipements et procédures de nettoyage ;
- Technologie cuisine et pâtisserie ;
- Gestion appliquée ;
- Les clés de la réussite.

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats
sur le site internet : www.reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.