

Titre professionnel Cuisinier

Formation accessible en alternance



Métiers et emplois visés :

Les différents secteurs d'activité concernés sont principalement :

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

Types d'emplois accessibles par le détenteur du titre :

- Cuisinier.
- Commis de cuisine.
- Chef de partie.

Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi
Jeune 16-29 ans
Salarié.e
Individuel.le autre

Objectifs de la formation :

Bloc de compétences 01 - 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 chaudes.

Bloc de compétences 02 - 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.

Bloc de compétences 03 - 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.

Contenu de la formation :

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.

L'emploi s'exerce dans des établissements de type traditionnel tels que des restaurants gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, dans la restauration rapide, chez des traiteurs, dans des établissements de type collectif tels que des restaurants d'entreprise, scolaires ou dédiés à la santé, ou dans la restauration mobile telle que sur des bateaux, dans les trains et à domicile. Suivant le type de restauration, le cuisinier est en contact direct avec la clientèle.

Méthodes et outils pédagogiques :

Apports théoriques et application en cuisine pédagogique. Formation-action individualisée au sein d'une cuisine équipée de la Greta Factory Le Tablier ; Denrées alimentaires ; Power Point ; Fiches techniques des plats préparés (remis à chaque stagiaire). Les stagiaires doivent se présenter avec leur tenue vestimentaire de cuisine **Les compétences des candidats (VAE ou issus de la formation) sont évaluées par un jury au vu :**

1. a) D'une mise en situation professionnelle ou d'une présentation d'un projet réalisé en amont de la session, éventuellement complétée par d'autres modalités d'évaluation : entretien technique, questionnaire professionnel, questionnement à partir de production(s).
2. b) D'un dossier faisant état des pratiques professionnelles du candidat.
3. c) Des résultats des évaluations passées en cours de formation pour les candidats issus d'un parcours de formation.

Modalités d'enseignement :

Formation entièrement présentielle

Durée indicative en centre de formation :

490 heures

Durée indicative en entreprise :

175 heures

Pré-requis :

Maîtriser les compétences de base en français et mathématiques ; Être apte à l'emploi visé et être âgé de plus de 16 ans.

- Taux de réussite aux examens 2023 : à venir
- Taux de satisfaction 2023 : à venir
- Taux d'insertion professionnel 2023 : à venir

Modalités d'admission :

CV + sur dossier de candidature + entretien

Niveau d'entrée :

Aucun : information non communiquée

Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

GRETA ROUEN MARITIME

Siège social : 40, avenue du Mont aux malades - 76130 Mont-Saint-Aignan
N° SIRET : 197 600 968 00022 - N° de déclaration d'activité : 2376 P001876
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

Validations :

Obtention du titre professionnel cuisiner

Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38722 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38722/>.

Financement :

Apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF transition
CSP
Financement individuel
Financement sur fonds publics
Plan de développement des compétences
ProA

Tarif de référence :

15 €/heure

Lieu(x) de formation :

LE GRAND QUEVILLY

Accès Handicapés :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Marie-Anne Hinas
Téléphone : 02 79 02 30 00
Courriel : grand-quevilly-hr@greta-rouen.fr