

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le cuisinier exerce en restauration traditionnelle et en restauration de masse (brasseries, cuisines de collectivité). Il réalise des productions culinaires à l'avance ou à la commande : entrées, plats et desserts. Durant le service, il assure le dressage et l'envoi des mets préparés. Il maîtrise les techniques de base de la cuisine : taillages, cuissons, fonds et sauces, pâtes et crèmes. Il entretient son poste de travail et respecte les normes d'hygiène et de sécurité. Il est amené à communiquer avec le chef de cuisine, ses collègues et avec la clientèle.

PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire et compter.

APTITUDES

Organisation, précision et rigueur dans le geste professionnel, esprit d'équipe, bon équilibre nerveux.

OBJECTIF

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- 1 - Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire
- 2 - Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes
- 3 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- 4 - Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande.
- 4 - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant
- 5 - Confectionner un menu complet

PROGRAMME

Module 1 - Acquérir les techniques culinaires de base permettant d'atteindre le niveau d'autonomie nécessaire

Législation et démarche HACCP en matière de sécurité alimentaire, découverte des techniques de préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes, abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisseries.

Module 2 - Préparer, cuire, et dresser des entrées froides et chaudes

Techniques de base et cuisson des entrées • Assemblage et dressage des entrées.

Module 3. Maîtriser les opérations ou procédés intervenant dans la transformation de la viande

Reconnaître les différentes parties de la bête (origine, race, mode d'élevage...)

Sélectionner une pièce de viande, la trancher et la commercialiser.

Appréhender l'environnement professionnel et ses règles d'hygiène et de sécurité.

Module 4 - Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

Techniques de base au poste chaud, cuissons longues, cuissons minutes • Dressage à la commande au poste chaud • Procédés de cuisson pour production culinaire en quantité.

Module 5 - Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Les techniques de base et cuissons au poste des desserts • Assemblage et dressage des desserts de restaurant à la commande.

Module 6 - Confectionner un menu complet

Préparation et organisation d'un menu complet • Synthèse des apprentissages.

Modules transverses : Anglais - Bureautique - Techniques de Recherche d'emploi.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Présentiel.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de méthodes - Formation basée sur la pratique professionnelle. En centre sur les plateaux techniques équipés en matériels et outils professionnels. En entreprise avec des périodes en stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis en cours de formation.
- Évaluation en périodes en entreprise (selon les modalités de la formation).

SANCTION

Titre professionnel Cuisinier de niveau 3 (CAP). Possibilité d'obtention de qualifications partielles sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP) en suivant un ou plusieurs modules.

DÉBOUCHÉS

Commis.e de cuisine • Chef.fe de partie.

PASSERELLES

Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consulter le site internet de France Compétences.

ÉQUIVALENCE

CAP Cuisine.

SUITES DE PARCOURS

Formation complémentaire : Titre Professionnel Agent.e de restauration • CQP Boulangerie Pâtisserie
• Titre Professionnel Serveur.se.

Évolution possible : Brevet professionnel, Bac Pro

TARIF

Gratuit pour les demandeurs d'emploi. Nous contacter pour un devis pour autre public.

ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours par un référent-handicap. Nous contacter au 0696 03 92 85.

DÉLAI D'ACCÈS

Le délai d'accès dépend de la programmation et des places disponibles.

DATES DE FORMATION

Consulter le site internet imfpa.mq ou contacter le 0596 69 24 24.

Mise à jour le 26/03/2024