

STELO FORMATION

TP CUISINIER

Titre Professionnel de niveau 3 en formation continue

98%
Satisfaction
stagiaires

97%
Réussite aux
examens

15%
Interruption en
cours de formation

82%
Insertion
professionnelle

Résultats généraux 2020



Présentation

Activités visées

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, à partir des instructions reçues de son supérieur hiérarchique. 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.
- 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.
- 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.
- Travaille seul ou en équipe sous la responsabilité du chef en fonction de la taille de la structure. 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.

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.

Il travaille en station debout prolongée, assure de fréquentes allées et venues, la manutention de charges, et est fréquemment exposé à la chaleur, parfois au froid. Au cours de son service, il est soumis à des périodes d'activité soutenue dites « coup de feu ». L'emploi s'exerce en horaires de jour comme de soirée, en continu ou avec coupure et souvent les dimanches et jours fériés. Il offre de nombreuses possibilités de mobilité au national et à l'international.

Secteurs d'activités

Les différents secteurs d'activités concernés sont principalement :

- Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

- Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie.

Type d'emplois accessibles

Les types d'emplois accessibles sont les suivants :

- Commis(e) de cuisine traditionnelle
- Cuisinier(ère), Grillardin(e)

Évolution professionnelle possible

- Chef de partie
- Second de cuisine

Suites de parcours

BP Cuisine, BAC Pro Cuisine, CQP Chef de cuisine en restauration collective, CQP Exploitant en Restauration

Code(s) ROME

G1602- Personnel de cuisine



Accessibilité

Place handicapé, pas d'ascenseur. Formations individualisées donc adaptées aux personnes en situation de handicap



Modalités d'évaluation et objectifs de la formation

Pendant la formation

- Evaluations théoriques et pratiques
- Examen blanc

A l'issue de la formation

Le candidat est évalué par un jury composé de professionnels.

Validation

Titre professionnel "Cuisinier", de Niveau 3 Ce titre, composé de 3 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP), est accessible suite à un parcours de formation ou par capitalisation de CCP.



Coût et financement

Demandeurs d'emploi

Région, Etat, Pole Emploi, CPF

Autres publics

Financement personnel, OPCO, Transition Pro (CIF compte emploi formation)



Compétences attestées

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 chaudes.

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.



Conditions d'accès

Public

Tout public

Pré-requis

Savoirs de base en lecture, écriture et calcul.

Aptitudes

Bonne résistance physique et nerveuse, goût du contact humain.



Durée, Dates et Lieu

CHANTELOUP-LES-VIGNES (78) 588 heures dont 140 heures en entreprise

CHAGNY (71) 1050 heures (dont 350 heures en entreprise)

Du 20/01/2020 au 02/07/2021 - Entrées et sorties permanentes

VILLEPINTE (93) 819 heures (dont 245 heures en entreprise)

Du 02/10/2020 au 18/03/2021 - Entrées et sorties permanentes

SURESNES (92) 917 heures (dont 315 heures en entreprise)

Du 12/04/2021 au 22/10/2021

SAINT RAPHAËL (83) 777 heures (dont 420 heures en entreprise)

Entrées et sorties permanentes



Modalités de sélection

Tests

Tests de positionnement Technologie Professionnelle Agent de Restauration, de Français et Mathématiques

Entretien individuel



Programme

Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes

- 1 - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
2. Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud

- 1 - Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- 2 - Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- 3 - Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- 4 - Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

- 1 - Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- 2 - Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

Compétences transversales

1. Appliquer les consignes du plan de maîtrise sanitaire PMS et/ou Guide des bonnes pratiques hygiène GBPH
2. Mettre en œuvre une organisation rationnelle du travail en intégrant les principes d'une démarche éco citoyenne
- 3 - Réaliser les opérations de prétraitement en préservant la qualité sanitaire des produits
- 4 - Appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- 5 - Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises
- 6 - Travailler en équipe en restauration



Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques

Alternance de temps expositifs, démonstratifs et de phases pratiques. Etude de cas, travaux de groupe, mise en situation, partage d'expérience. Alternance entre périodes au centre de formation et en entreprise.

Supports et moyens utilisés

Fiches techniques, livres, documents, pratique en cuisine, quizz.



Délai d'accès à la formation

1 semaine après validation du dossier de candidature suite à l'entretien individuel de positionnement.



Indicateurs de résultat

Retrouvez tous les taux sur notre site Promhote.net

Nos missions

- Apprentissage
- Formation continue
- Formation sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE

Nous trouver



Nous contacter

Info@ifitel.net
01 49 63 42 62

