



FARE 16

CENTRE DE FORMATION

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER(IÈRE)

Certification délivrée par le Ministère du travail du plein emploi et de l'insertion, enregistré le 22/01/2023 - Code RNCP 34095

Le métier :

Le cuisinier exerce en restauration traditionnelle et 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 et entretient son poste de travail en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.

Il intègre dans sa pratique les principes du développement durable : réduction de sa consommation en eau, en gaz, en électricité, le choix des produits alimentaires de proximité, bio et de saison, l'utilisation rationnelle des produits d'entretien, le tri sélectif, la collecte et le prétraitement des huiles usagées.

Il applique une hygiène rigoureuse garantissant la sécurité alimentaire des consommateurs. Il adopte les bons gestes et les bonnes postures en prévention des risques d'accident et porte une tenue professionnelle.

Public et Pré-requis :

Formation « tous publics ».

Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

Durée indicative :

1064 heures soit :

- 714 heures en centre de formation
- 350 heures en stage professionnel

Dates :

Du 04 mars 2024 au 23 octobre 2024

Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 pers.

Délais et Modalités d'accès :

Demande de devis

L'ensemble des étapes administratives se déroulera sur 1 durée maximum d'un mois

Voir les dates de session pour l'entrée en formation

Prise en charge :

- CPF (compte personnel de formation)
- OPCO
- AGEFIPH
- Pôle emploi
- CPF de transition
- Région (dispositif HSP)

Objectifs de l'action :

- * Être capable de réaliser les cuissons, l'assemblage et le dressage des entrées et des hors-d'œuvre,
- * Maîtriser les cuissons, le dressage et l'envoi au poste chaud,
- * Être capable de réaliser les cuissons, l'assemblage et le dressage des desserts de restaurant,
- * Être capable de réaliser des cuissons en production culinaire de masse ou de les remettre en température,
- * Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Programme :

Domaine Professionnel :

Module 1 - PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- * Mise en œuvre des techniques de base et des cuissons au poste entrées,
- * Confection et dressage à la commande des entrées froides et chaudes.

Module 2 - PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES PLATS AU POSTE CHAUD

- * Mise en œuvre des techniques de base au poste chaud,
- * Réalisation des cuissons longues au poste chaud,
- * réalisation des cuissons minute et dressage à la commande des plats chauds,
- * Mise en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité.

Module 3 - PREPARER, CUIRE ET DRESSER DES DESSERTS DE RESTAURANT

- * Mise en œuvre des techniques de base et des cuissons au poste des desserts,
- * Assemblage et dressage à la commande des desserts de restaurant.

Réunion d'information collective :

- 20 février 2024 10h

Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n°1- CERFA n° 12818*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n°2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

Validation et certification :

Session d'examen ponctuel avec jury professionnel (épreuves pratiques, entretien oral, dossier professionnel)
Titre Professionnel Cuisinier (niveau 3)
Attestation HACCP
Attestation de fin de formation
Possibilité de valider par CCP

Lieu :

Centre de Formation FARE16
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier
16, allée Jean Pierre Gault
16710 SAINT YRIEIX

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline
06 70 94 92 04

L'ensemble de ces modules (3 au total) permet d'accéder au TITRE PROFESSIONNEL de niveau III de cuisinier/ère.

Des qualifications partielles, sous forme de certificat de compétences Professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules.

Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- * Supports pédagogiques et fiches techniques.
- * Plateau technique équipé en matériels.
- * Matières d'œuvre fournies.
- * Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

- * Protocole individuel de formation
- * Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- * Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- * Entretiens individuels
- * Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

Débouchés :

Ce titre débouche sur la vie active mais il est possible, de poursuivre des études.

Exemple(s) de formation(s) complémentaires possible(s)

- * TP chef de cuisine en restauration collective, TP responsable d'unité de restauration collective

Pas de passerelles existantes pour cette formation, équivalence CAP cuisine

Mise à jour le 26 février 2024

