

formation

Titre professionnel Cuisinier



OBJECTIFS

Être capable de réaliser des productions culinaires Être apte à organiser son poste de travail et participer à l'approvisionnement et au stockage des produits.



PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



PRÉ-REQUIS

Maîtriser les savoirs de base en lecture, écriture et calculs



DURÉE

910 heures en centre
210 heures en
entreprise



NOMBRE DE STAGIAIRES

12 maximum



SANCTION DIPLOME

Titre professionnel
Cuisinier

Programme de la formation

- ✓ **Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes**
 - Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'œuvre et des entrées
 - Réaliser les cuissons des hors-d'œuvre et des entrées
 - Assembler et dresser des hors-d'œuvre et des entrées
- ✓ **Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude**
 - Réaliser les opérations de mise en place liées à la production culinaire de « masse »
 - Réaliser des cuissons en production culinaire de « masse »
 - Assurer la distribution en liaison froide et chaude
- ✓ **Préparer et cuire des plats au poste chaud**
 - Réaliser les opérations de mise en place au poste chaud
 - Réaliser les cuissons au poste chaud
 - Assurer le dressage et l'envoi au poste chaud
- ✓ **Réaliser une production culinaire de « masse » en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude**
 - Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant.
 - Assembler et dresser des desserts de restaurant.

Débouchés / Métiers

Les différents métiers concernés sont principalement :

- Cuisinier(e)
- Chef de cuisine
- Responsable de service de restauration
- Chef gérant

Modalités d'évaluation

Épreuves pratiques avec entretien professionnel.

Modalités pédagogiques

Pédagogie interactive.

Alternance de théorie et de pratique (mises en situation, préparations culinaires, QCM, ...).

TAUX D'OBTENTION

76%

TAUX D'INSERTION

72%

ÉQUIVALENT

**Niveau III
(CAP/BEP)**