

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.