



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

Programme de la formation

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

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 minutes et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

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



PUBLIC CONCERNÉ

Tout public



PRÉ-REQUIS

Maîtrise des savoirs de base
Bonne compréhension des consignes orales et écrites
Bonne résistance physique



DURÉE

Nous consulter



NOMBRE DE STAGIAIRES

Nous consulter



SANCTION/DIPLÔME

Titre Professionnel du Ministère
du Travail de niveau 3
Validation possible
par bloc de compétences



Titre Professionnel Cuisinier(ère)

Débouchés / Métiers

Métiers :

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

Modalités d'évaluation

À l'issue d'un parcours continu de formation correspondant au titre visé, le candidat est évalué par un jury composé de professionnels, sur la base des éléments suivants :

- les résultats aux évaluations réalisées en cours de formation
- un dossier professionnel
- une mise en situation professionnelle
- un entretien technique et final avec le jury

Méthodes pédagogiques

- Cours magistraux
- Étude de cas
- Travaux de groupe
- Jeux de rôle
- Brainstorming
- Plateforme de formation digitale
- Mise en situation en plateau technique...