

# CUISINIER - CUISINIÈRE

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER - NIVEAU V + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES



## PUBLIC CONCERNÉ

Avoir l'expérience réussie d'au moins une saison sur un poste du secteur (restauration collective ou traditionnelle)

## DURÉE DE LA FORMATION

1078 heures de formation dont 280 heures en entreprise

## DATES

Du 23/04/19 au 29/11/19

Période en entreprise

Du 08/07/19 au 30/08/19

## DISPOSITIFS / FINANCEMENT

Formation conventionnée, contrat de professionnalisation, CPF CDD, CPF de transition ou autres dispositifs disponibles. L'IFETH vous accompagne dans l'administration de votre dossier.

## COMPOSANTES DE LA CERTIFICATION

### ● CERTIFICATION PRINCIPALE

Dans le cadre du contrat de professionnalisation - Titre professionnel de Cuisinier(ère), de niveau V :

CCP 1 « Préparer, cuire et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées chaudes »

CCP 2 « Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude »

CCP 3 « Préparer et cuire des plats au poste chaud »

CCP 4 « Elaborer des pâtisseries et entremets de restaurant »

### ● CERTIFICATION SECONDAIRE

Certification complémentaire (une spécificité IFETH)

- VOLTAIRE® : compétences en orthographe

## MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Dossier de candidature + Entretien de sélection

## LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH -

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place

## MODULES DE FORMATION

( VOIR DÉTAIL AU VERSO )

- HORS-D'OEUVRE ET ENTRÉES CHAUDES
- PRODUCTION CULINAIRE DE « MASSE »
- PLATS AU POSTE CHAUD
- PÂTISSERIES ET ENTREMETS
- ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES
- HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION

## OBJECTIFS DE FORMATION

- Acquérir les compétences, savoir-faire et savoir-être nécessaires à l'obtention du titre professionnel de Cuisinier(ère) de niveau V
- Réaliser l'ensemble de la prestation culinaire d'un restaurant en mettant en œuvre les techniques de fabrication culinaire
- Préparer, cuire et dresser les plats
- Respecter les normes de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Travailler seul(e) ou en équipe
- Occuper tout poste de production culinaire (chaud - froid)

## PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Faire preuve de forte motivation professionnelle
- Être disponible et mobile
- Être rigoureux
- S'adapter aux évolutions techniques
- Respecter des processus méthodologiques précis
- Respecter les règles d'hygiène
- Être créatif et imaginatif
- Faire preuve d'esprit d'équipe
- Faire preuve de résistance physique, aux odeurs, à la chaleur

## NIVEAU DEMANDÉ

1er cycle de l'enseignement, CAP, Brevet des collègues



## ÉLÉMENTS CLÉS

- 1 formation très « terrain » qui permet d'acquérir les compétences et le comportement nécessaires à ce poste central.
- Un passage obligé vers le poste de Chef de Partie ou Second(e) de Cuisine.
- Une approche très professionnelle, tout à fait en phase avec le métier.
- La pluri-certification, une valeur ajoutée IFETH

## QUI SOMMES-NOUS ?

L'IFETH forme principalement aux métiers et responsabilités des établissements touristiques et hôteliers (villages et clubs de vacances, hôtels club, résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, ...).

Nous souhaitons permettre à chacun de nos bénéficiaires - salarié, saisonnier, demandeur d'emploi - d'assurer sa réussite professionnelle dans un secteur en pleine mutation.

Nous développons des partenariats avec les employeurs du secteur afin de mettre en place des solutions formation adaptées à leurs attentes en matière de recrutement et de développement.

## LE PLATEAU TECHNIQUE

Situé en bord de mer sur la côte varoise, il offre :

- La possibilité d'hébergement et de restauration sur place
- Des conditions de travail optimales : des équipements modernes et adaptés, dédiés aux apprentissages
- L'opportunité de profiter d'agréables moments de détente
- Autres services : Wi-fi gratuit illimité, équipements de sport, parking, laverie

## APPROCHE PÉDAGOGIQUE

- Nos formateurs conjuguent expérience de la formation professionnelle et solide pratique du terrain, conditions incontournables pour la réussite de nos actions de formation.
- Toutes nos formations sont encadrées par un formateur référent avec l'appui d'intervenants experts.
- Notre pédagogie est avant tout celle de l'engagement donc de l'action et de la responsabilisation.
- Former sur un plateau technique permet l'acquisition de savoirs opérationnels à partir de situations de travail reconstituées.
- Le e-campus de l'IFETH facilite le travail collaboratif, la mise à disposition des ressources et l'interaction avec l'équipe pédagogique favorisant ainsi l'individualisation des parcours de formation.

Conformément aux obligations des organismes de formation et à l'engagement qualité de l'IFETH, une attestation de fin de formation est délivrée au bénéficiaire.

Un questionnaire de satisfaction est transmis à chaque bénéficiaire à l'issue de l'action.

## CONTACTEZ-NOUS

Nous nous tenons à disposition pour tout complément d'information

E-MAIL  
contact@ifeth.com

TÉLÉPHONE  
04 94 81 32 95

ADRESSE  
Boulevard J.F. Kennedy  
83520 Roquebrune sur Argens

FAX  
04 94 81 32 90

Mise à jour : 30/10/18

+ d'infos sur [ifeth.com](http://ifeth.com)



# CUISINIER - CUISINIÈRE

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER - NIVEAU V + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

## PARCOURS DE FORMATION

### □ HORS D'ŒUVRE ET ENTRÉES CHAUDES

- Réaliser les opérations de mise en place pour la production des hors-d'oeuvre et des entrées
- Réaliser la cuisson des hors-d'oeuvre et des entrées
- Assembler et dresser des hors-d'oeuvre et des entrées

### □ PRODUCTION CULINAIRE DE « MASSE »

- 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

### □ 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

### □ PÂTISSERIES ET ENTREMETS

- Réaliser les opérations de mise en place et de cuisson des desserts de restaurant
- Assembler et dresser des desserts de restaurant

### □ ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

- S'intégrer dans l'organisation fonctionnelle et hiérarchique des différents types d'établissements
- Travailler en équipe
- Connaître les attentes et les besoins du client
- Connaître les différentes gammes et familles de produits
- Utiliser des fiches techniques
- Connaître le matériel et les ustensiles
- Connaître les différents produits d'entretien et les consommables
- Communiquer
- Maîtriser les principes de base du calcul et du raisonnement

### □ HYGIÈNE, PRÉVENTION, RÉGLEMENTATION

- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives aux préparations froides et chaudes
- Connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité relatives à la distribution
- Nettoyer et désinfecter les locaux et le matériel

## LA PLURICERTIFICATION, BIEN PLUS QU'UN TITRE



+



# IFETH