

CHEF DE CUISINE / SECOND(E) DE CUISINE

TITRE PROFESSIONNEL DE RCRC - NIVEAU IV + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES



MODULE DE FORMATION

(VOIR DÉTAIL AU VERSO)

- ORGANISATION ET GESTION D'UNE CUISINE COLLECTIVE
- PROCÉDÉS DE FABRICATION / PILOTAGE DE PRESTATIONS
- ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

OBJECTIFS DE FORMATION

- Diriger, organiser et animer le personnel de cuisine d'un établissement touristique et hôtelier
- Appliquer et faire appliquer les procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels
- Procéder aux prévisions, déterminer les besoins en matières premières et passer les commandes
- Organiser rationnellement la production des repas et en assurer le contrôle
- Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation
- Analyser les résultats et apporter les actions correctives si nécessaires
- Communiquer professionnellement à l'interne (personnel, hiérarchie) et à l'externe (clients, fournisseurs)

PROFIL, APTITUDES ET CAPACITÉS

- Résistance physique et au stress, stabilité émotionnelle
- Rigueur, méthode et intégrité
- Maîtrise des techniques culinaires
- Respect des processus méthodologiques précis et rigoureux
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Esprit d'initiative, réactivité, sens des responsabilités
- Adaptabilité et esprit d'équipe
- Capacité à encadrer, à communiquer et entretenir des relations interpersonnelles
- Curiosité pour les nouvelles tendances culinaires
- Adaptabilité aux clientèles et aux cultures différentes

NIVEAU DEMANDÉ

Posséder la qualification de second de cuisine, chef de partie (CAP de cuisine en collectivité, TP de cuisinier ou autres titres équivalents) et/ou expérience professionnelle équivalente.

PUBLIC CONCERNÉ

Avoir une expérience significative à un poste d'encadrement de restaurant en établissement touristique ou hôtelier ou avoir occupé pendant plusieurs saisons un des postes suivants : Chef de Cuisine, Second de Cuisine, Chef de Partie.

DURÉE DE LA FORMATION

882 heures de formation dont 280 heures en entreprise

DATES

Du 23/04/19 au 04/10/19

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

- Titre professionnel de Responsable de cuisine en restauration collective (RCRC) de niveau IV :
CCP 1 « Prévoir l'organisation et suivre la gestion d'une cuisine collective »
CCP 2 « Mettre en œuvre les procédés de fabrication en cuisine collective et encadrer la réalisation de la prestation »

• CERTIFICATIONS SECONDAIRES

- Certifications complémentaires (une spécificité IFETH)
- TOSA® : compétences en informatique et bureautique
- VOLTAIRE® : compétences en orthographe



MODALITÉS D'ADMISSION

CV + Lettre de motivation + Questionnaire de positionnement + Entretien de sélection

LIEU DE FORMATION

Plateau technique IFETH -

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place.



ÉLÉMENTS CLÉS

- Des compétences solides pour occuper un poste de Chef ou Second(e) de cuisine d'une unité de restauration, dans les villages clubs, hôtels clubs ou dans l'hôtellerie traditionnelle
- Des employeurs partenaires en recherche permanente
- L'appui d'intervenants experts spécialisés dans les méthodes et process spécifiques au secteur de la restauration
- Un titre professionnel (Responsable de Cuisine en Restauration Collective (RCRC)) du Ministère de l'Emploi, reconnu et approuvé
- 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 : 30/10/2018

+ d'infos sur ifeth.com



CHEF DE CUISINE / SECOND(E) DE CUISINE

TITRE PROFESSIONNEL DE RCRC - NIVEAU IV + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

PARCOURS DE FORMATION

ORGANISATION ET GESTION D'UNE CUISINE COLLECTIVE

- Déterminer des besoins en matières premières et passer des commandes
- Organiser rationnellement la production des repas
- Calculer les coûts prévisionnels et réels d'un plat, d'un menu ou d'une prestation et analyser les résultats
- Contribuer à la conception du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement

PROCÉDÉS DE FABRICATION / PILOTAGE DE PRESTATION

- Définir des procédés de fabrication, accompagner et contrôler leur mise en oeuvre et la distribution
- Manager une équipe de cuisine en restauration collective
- Mettre en valeur une prestation culinaire
- Appliquer et faire appliquer des procédures de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL / COMPÉTENCES TRANSVERSES

- Connaître les produits alimentaires et non alimentaires
- Connaître le matériel et les équipements
- Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaires par une démarche de type HACCP
- Maîtriser les logiciels usuels (Excel, Word) du secteur et l'utilisation d'Internet à des fins professionnelles
- Communication - Écrits professionnels

LA PLURICERTIFICATION, BIEN PLUS QU'UN TITRE



+

+

TOSA®
BY BOGARD



IFETH