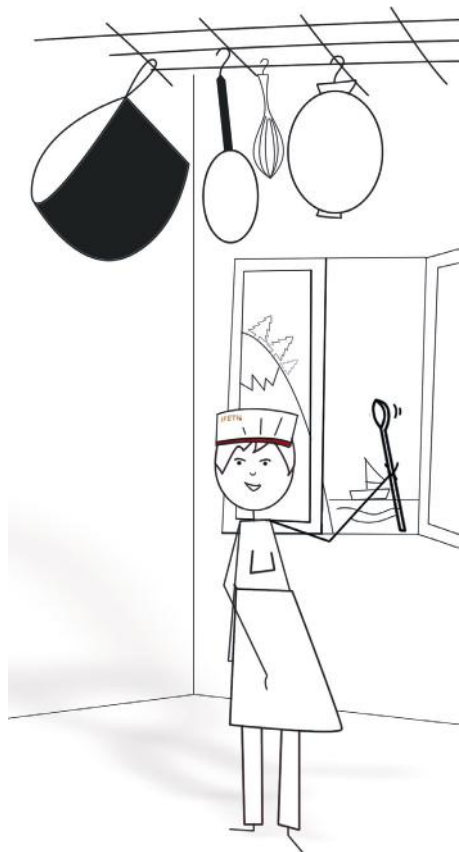


CUISINIER - CUISINIÈRE

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER + CERTIFICATIONS COMPLÉMENTAIRES

CODE CPF 244763
CODE RNCP 1891
FORMACODE 42752



PUBLIC CONCERNÉ

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

DURÉE DE LA FORMATION

En moyenne 1000 heures de formation dont 280 heures en entreprise.

Volume horaire indicatif.

DATES

Nous consulter.

DISPOSITIFS / FINANCEMENT

CPF de transition, Pôle Emploi, Auto financement, Financement région, autres dispositifs spécifiques. 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 3, selon le nouveau cadre national :

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/PRÉREQUIS

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



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

IFETH Institut de Formation
des Établissements
Touristiques et Hôtelières

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 : 13/05/19

+ d'infos sur ifeth.com



CUISINIER - CUISINIÈRE

TITRE PROFESSIONNEL DE CUISINIER + 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 / COMPETENCES 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